IT **Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA**

FR **Notice d'installation et d'utilisation de TABLES DE CUISSON VITROCERAMIQUES**

GB **Instructions for use and maintenance of CERAMIC HOBS**

DE **Installations- und Bedienungsanleitung für GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHEN**

NL **Handleiding voor installatie en gebruik van GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN**

RU Пособие по установке и использованию КУХОННЫХ ПЛИТ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

PT **Manual de instruções para a instalação e uso de PLACAS DE COZEDURA COM VIDRO CERÂMICO**

GR **Εγχειρίδιο οδηγιών για την εγκατάσταση και τη χρήση του ΠΛΑΤΩ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ**

ES **Manual de instrucciones para la instalación y uso de PLACAS DE COCCIÓN EN VITROCERAMICA**

CE

IT Indice Introduzione

Dati tecnici e caratteristiche 3
Installazione..... 3 - 4
Ubicazione..... 3
Fissaggio 3
Allacciamento elettrico 3
Per l' utente..... 4 - 6
Uso piano di cottura vetroceramico..... 4
Pulizia del piano vetroceramico..... 5
Consigli e avvertenze 5
La Direttiva 2002/96/EC(RAEE) 6
Regolamento Eu 1935/2004..... 6
Figure ..... 53 - 54

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspicate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare che si trova nella parte inferiore del piano di cottura.
- Apparecchio conforme alle direttive:
  - CEE 90/396
  - 2006/95/CE Bassa Tensione (sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti)
  - CEE 2004/108(Radiodisturbi)
  - Regolamento Europeo 1935/2004 (Materiali a contatto con sostanze alimentari)
  - 2002/96/EC (RAEE)

PREMESSA

- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti nell'apparecchio.

PIASTRE ELETTRICHE
ø 145 mm 1,2 kW
ø 180 mm 1,8 kW

Piano di cottura di tipo "X"

Per la DISPOSIZIONE DELLE PIASTRE SUL PIANO, vedere i modelli rappresentati in figura 1 in fondo al libretto.

Per lo SCHEMA DI COLLEGAMENTO vedere la figura 2 in fondo al libretto.
La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare posta sotto il piano di cottura.
Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto.

INSTALLAZIONE
L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.
Si consiglia di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso in quanto contengono informazioni importanti che garantiscono la sicurezza dell'installazione. Conservare con cura queste istruzioni.
Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato:
- in particolare, il piano di cottura in vetroceramica non deve presentare rotture ne fessure.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini in quanto rappresentano una fonte di potenziale pericolo.

UBICAZIONE (fig. 3)
Posizionare il piano lontano da mobili che presentano una parete più alta del piano da incasso. Inoltre, se esiste una parete di separazione parallela al piano di lavoro, questa si deve trovare almeno 2 cm sotto la cassetta del piano e bisogna prevedere una apertura quadrata di 10 cm di lato sotto l'uscita del cavo d'alimentazione dal piano.
Il piano in vetroceramica può essere incassato in tutti i tipi di mobile (muratura, metallo, legno) a condizione che resistano ad un calore di 120° C. Le dimensioni del taglio del mobile si possono vedere nella figura 3.

FISSAGGIO
Una guarnizione auto-adesiva (A) è consegnata insieme all'apparecchio. Questa deve essere posta sotto il bordo del cassonetto, il più vicino possibile al bordo stesso (fig. 4). È necessario che la guarnizione faccia il giro completo per ottenere una tenuta perfetta. Questo evita che l'umidità penetri sotto il piano.
Collocare l'apparecchio nel foro del pianale assicurandovi che la guarnizione adesiva offra una buona tenuta tra il bordo del piano e la superficie del mobile (fig. 5), e terminare il fissaggio con le viti che fissano le staffe (C) poste nella loro sede (fig. 6). Se si dispone di un pianale con 4 cm di spessore le staffe vanno posizionate come si vede in fig. 7a, ossia con la parte più lunga introdotta nell'apertura. Diversamente, se si dispone di un pianale avente uno spessore di 3 cm, le staffe vanno posizionate come indicato in fig. 7b, cioè con la parte corta introdotta nel foro.
IMPORTANTE: Evitare di porre alimenti o oggetti che temono il calore immediatamente sotto il fondo del piano.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA
L'allacciamento elettrico principale deve essere eseguito da un elettricista-installatore professionista, in modo che vengano rispettate le necessarie precauzioni.
Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:
- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la linea elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato abbia una potenza sufficiente in relazione alla potenza massima assorbita dall'apparecchio indicata sulla targhetta matricolare;

- la presa di "terra" sia efficiente.

Nel caso in cui la presa non sia facilmente accessibile, l'installatore deve prevedere un interruttore omnipolare con una distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

- In caso di sostituzione del cavo, utilizzare un cavo del tipo H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).
- Calibro del dispositivo di sicurezza: 15 A.

IMPORTANTE:

La sostituzione del cavo deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico qualificato

Per collegare il cavo al piano di cottura procedere come segue:

- Togliere le 4 viti della cassetta;
- allentare il fissacavo;
- inserire il cavo nel fissacavo e collegare il conduttore di fase, di terra e il neutro negli appositi morsetti (vedere schemi in fig. 2);
- richiudere la cassetta stringendo le 4 viti;
- stringere il fissacavo.

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

AVVERTENZE:

- Qualunque intervento tecnico all'interno del piano deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica.
- La sostituzione del cavo di collegamento deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico qualificato.

COME SI USA IL PIANO

USO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

La potenza delle piastre è dosata da un dispositivo sequenziale che assicura un'eccellente regolazione della temperatura di cottura.

Le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6. La manopola può essere portata sulla posizione desiderata ruotandola verso destra o verso sinistra.

Quando si interviene sulla manopola di una piastra si accende la spia del calore residuo D (vedere fig. 1) e non si spegnerà finché la temperatura della piastra in questione non sarà scesa al di sotto dei 60° C circa.

Le quattro zone di cottura sono delimitate dai contorni serigrafati sul piano. Per avere un buon rendimento e un consumo in energia proporzionato, è indispensabile utilizzare esclusivamente pentole e utensili il cui fondo sia spesso e perfettamente piano (vedi fig. 8). Il diametro del fondo del recipiente deve essere almeno uguale ai contorni segnati sul piano. Se il fondo del recipiente non copre la zona riscaldante, si verifica uno spreco in energia. È meglio se è leggermente più grande.Il fondo dei recipienti e il piano di cottura devono essere puliti e asciutti. L'inosservanza di questi consigli comporterebbe una perdita di calore e quindi di energia.

Nota:

- Non cuocere mai direttamente sulle piastre.
- Si consiglia di iniziare la cottura a pieno regime alla posizione 6 e poi riportare la manopola alla posizione scelta per la preparazione.
- Tutte le piastre sono provviste di un limitatore di temperatura che ne impedisce il surriscaldamento, anche in caso di funzionamento di una piastra al massimo regime senza pentole o di utilizzo di recipienti con fondo non piatto.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si

possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Posizione manopola	Tipo cottura
1 - 2	Tenuta in caldo, besciamella, creme
2 - 3	Riscaldamento cibi
3 - 4	Pasta, minestra di verdure, ragù, mantenere in ebollizione
4 - 5	Arrosti, pesce
5 - 6	Verdure a vapore, bistecche
6	Grigliate, frittate, costolette di agnello, portare in ebollizione acqua

ATTENZIONE:
- La superficie del vetroceramica è molto resistente, ma non infrangibile, e non deve essere utilizzato per depositarvi alcunchè sopra.
- L'urto violento con oggetti appuntiti o molto duri può danneggiarla.
- Se si riscontrano rotture, incrinature o crepe sulla, superficie si consiglia di sospenderne l'uso, staccare l'allacciamento elettrico e di contattare subito il servizio assistenza.
- Fogli in alluminio e recipienti in plastica non devono essere posti su superfici calde.
- Durante il primo periodo di funzionamento il piano può emettere un odore di bruciato, che scomparirà dopo alcune utilizzazioni.

IMPORTANTE:
I bambini, vista la loro statura, rischiano di non vedere la spia di calore residuo. Occorre pertanto, fare attenzione che non appoggino le mani sulle piastre, anche se le resistenze sono spente.

PULIZIA PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA
La forma piatta del piano in vetroceramica facilita enormemente la pulizia rispetto ai piani di cottura a piastre tradizionali. Lo sporco leggero e non incrostato si toglie con un foglio di carta inumidito. Per togliere lo sporco resistente si possono applicare gli stessi metodi di pulizia solitamente adottati per i vetri e utilizzare quindi prodotti specifici. In caso di fuoriuscita del contenuto della pentola sul piano, togliere il deposito formatosi per mezzo di una spatola. Se si rovesciano zucchero o sciroppo, bisogna provvedere a rimuoverli subito prima che si caramellizzino sul vetro. Allo stesso modo occorre togliere immediatamente anche ogni residuo di pellicole d'alluminio o di materie plastiche lasciato da oggetti inopportunamente appoggiati sulla zona di cottura ancora calda. L'alone d'acqua e le tracce di calcare possono essere rimosse con aceto di vino bianco. Ricordarsi sempre di sciacquare e asciugare la superficie con carta assorbente dopo l'uso.
- Non utilizzare in alcun caso detergenti abrasivi o corrosivi come bombolette spray per forni, sgrassatori, prodotti togli-ruggine, detersivi lucidanti in polvere e spugne abrasive.
- Evitare che si depositino granelli di sabbia durante la mondatura di verdure, per esempio, in quanto potrebbero graffiare la superficie.
- Evitare di strisciare pentole a fondo ruvido che potrebbero segnare il vetro o addirittura graffiarlo.

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE
- Qualsiasi intervento ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Questo apparecchio può essere utilizzato soltanto per la cottura. Qualsiasi altro uso dello stesso (ad esempio il riscaldamento ambienti, ecc.) deve essere considerato improprio e quindi pericoloso.

L'utilizzo di apparecchi elettrodomestici comporta il rispetto di alcune norme fonda-

mentali, in particolare:
- Il piano di cottura in vetroceramica presenta una buona resistenza meccanica e sopporta quindi minimi urti accidentali. Se in seguito a un urto il piano presenta rotture o fessure, si consiglia di non usare l'apparecchio, staccare l'allacciamento elettrico e contattare il rivenditore.

Consigli da seguire in caso di anomalie
Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:
- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente
- la spia generale di funzionamento sia accesa (fig. 1 - C)

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto del piano di cottura.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Fig. A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):
Questo simbolo indica che il prodotto è classificato ,secondo le norme vigenti,come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.
I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 - MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI.
INFORMAZIONE AGLI UTENTI.

Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.
All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno,
Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.
Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

FR Index Introduction

Données et caractéristiques 8
Installation ..... 8 - 9
Emplacement 8
Fixation 8
Branchement électrique 8
Pour l' utilisateur ..... 9 - 11
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique 9
Nettoyage table de cuisson en vitrocéramique 10
Conseils et avertissements 10
La Directive 2002/96/EC (DEEE) .. 11
Règlement Européen 1935/2004 .. 11
Figures..... 53 - 54

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque.Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Dans l'esprit de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure du produit, notre Société se réserve le droit d'apporter des modifications, même sans préavis, et sans créer des problèmes aux usagers.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le n° de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée au dessous de la table de cuisson.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
  - CEE 90/396
  - 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)
  - CEE 2004/108 (Perturbations radio élect.)
  - RÈGLEMENT EUROPÉEN n° 1935/2004 (matériaux à contact avec des denrées alimentaires
  - 2002/96/EC (DEEE)

REMARQUE
- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre table de cuisson.

PLAQUES ELECTRIQUES
ø 145 mm 1,2 kW
ø 180 mm 1,8 kW

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 3
Table de cuisson de type "X"

Pour la DISPOSITION DES PLAQUES SUR LA TABLE voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.
La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée sous la table de cuisson. Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice.

INSTALLATION
L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.
Nous vous conseillons de lire cette notice d'emploi avec soin car elle contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation. Conserver avec soin cette notice.
Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil n'est pas endommagé:
- en particulier la table de cuisson en vitrocéramiquene doit pas présenter de ruptures ni de fentes.

Les élements d'emballage (sachets en plastique, polystyrèene, etc.) doivent être éloignés des enfants car ils constituent une source de danger potentiel.

EMPLACEMENT (fig. 3)
Placer la table de cuisson loin de meubles ayant une paroi plus haute du plan d'encastrement. En outre, s'il existe une séparation parallèle au plan supérieur, celui-ci doit se trouver au moins à 2 cm en dessous du caisson; dans ce cas, un trou de 10 cm ce côté est à prévoir sous la sortie du cable d'alimentation.
La table vitrocéramique peut être encastrée dans tous les types de meuble (maçonnerie, métal, bois) à condition que ceux-ci résistent à une chaleur de 120° C.

FIXATION
Un joint auto-adhésif (A) est livré avec l'appareil. Celui-ci doit être placé sous le rebord du caisson, le pluis près possible du bord (fig. 4). Il est necessaire que ce joint fasse le tour complet pour obtenir une parfaite étanchéité. Celui-ci évite la pénétration d'humidité sous la table.
Introduire l'appareil dans l'ouverture du meuble, s'assurer que le joint adhésif offre une bonne étanchéité entre le bord de la table et la surface du plan de travail (fig. 5) et terminer la fixation avec les vis qui fixent les étriers (C) placés dans leur logement (fig. 6). Si le meuble a une épaisseur de 4 cm les étriers sont placés suivant fig. 7a, c'est-à-dire avec la partie la plus longue dans l'ouverture. Au contraire si le meuble a une épaisseur de 3 cm, les étriers sont placés suivant fig. 7b, c'est-à-dire avec la partie la plus courte dans le trou.
IMPORTANT: Eviter de placer des aliments ou tout objet craignant la chaleur immédiatement sous le fond de la table.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE
Le raccordement électrique principal doit être exécuté par un électricien-installateur agréé, de sorte que les prescriptions de raccordement soient observées.
Avant de procéder au branchement, contrôler que:
- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la ligne électrique à laquelle l'appareil doit être relié, soit de puissance suffisante par rapport à la puissance maximale absorbée par l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique.
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement

accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

- En cas de remplacement du câble, utiliser un câble du type H05V2V2-F avec section appropriée (voir schémas fig. 2).
- Calibre du dispositif de protection: 15 A.

IMPORTANT:

Le remplacement du câble ne doit être effectué que par un technicien qualifié.

Pour raccorder le câble à la table de cuisson, procéder comme suit:

- Enlever les 4 vis du meuble;
- desserrer le serre-câble;
- introduire le câble dans le serre-câble et connecter le conducteur de phase, de terre et le neutre aux bornes correspondantes (voir schémas fig. 2);
- refermer le meuble en serrant les 4 vis;
- serrer le serre-câble.

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

ATTENTION:

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la table, il est obligatoire de la débrancher du réseau.
- Le remplacement du câble ne doit être effectué que par un technicien qualifié.

UTILISATION DE LA TABLE

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La puissance des plaques est dosée par une disposition séquentielle assurant une excellente régulation de la température de cuisson.Les diffèrentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6. La manette de commande peut être tournée vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée.

Lorsqu'on intervient sur la manette d'une plaque, le voyant de la chaleur résiduelle D s'allume (voir fig. 1); il reste allumé tant que la température de la plaque ne descend pas au-dessous de 60°C environ.Les zones de chauffe sont délimitées par les contours sérigraphiés sur la table. Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et utensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 8). Le diamètre du fond du récipient doit être au moins égal aux contours marqués sur la table. Si le fond du récipient ne couvre pas la zone du chauffe, il y a gaspillage d'énergie; mieux vaut qu'il soit légèrement plus grand.Le fond des récipients et la table de cuisson doivent être propres et secs. L'inobservation de ces conseils entraînerait une déperdition de chaleur, donc d'énergie.

Nota:

- Ne jamais réaliser de cuisson directement sur la plaque.
- Il est conseillé de commencer la cuisson à plein régime à la position 6; reporter ensuite la manette à la position choisie pour la préparation.
- Tous les foyers sont équipés d'un limiteur de température qui empêche toute surchauffe de la plaque, même en cas de fonctionnement d'une zone à allure maxi sans casserole ou d'utilisation de récipient à fond non plat.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en

fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Position manette	Type de cuisson
1 - 2	Tenue à chaud, béchamel, crème
2 - 3	Réchauffage
3 - 4	Pâtes, potages, ragoûts, maintenir en ébullition
4 - 5	Rôtis, poisson
5 - 6	Légumes à la vapeur, steaks
6	Grillades, omelettes, côtes d'agneau, porter l'eau à l'ébullition

ATTENTION:

- La surface du vitrocérame est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable et ne doit jamais être utilisée pour y poser aucun objet;
- en cas de rupture, fêlure ou fissure de la surface de cuisson, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur;
- feuilles d'aluminium et récipients de matière plastique ne doivent pas être posés sur la zone de chauffe encore chaude;
- pendant la première période de fonctionnement il peut se dégager une odeur de brûle; cette odeur disparaîtra après plusieurs mises en chauffe.

IMPORTANT:

Les jeunes enfants, du fait de leur taille, risquent de ne pas voir le témoin de chaleur résiduelle. Il faut donc veiller à ce qu'ils ne posent pas la main sur les plaques, même si les résistances sont éteintes.

NETTOYAGE TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La forme plate de la table vitrocéramique facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson à plaques traditionnelles. Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un chiffon de papier humide. Pour les salissures résistantes, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage que pour les vitres et utiliser des produits appropriès. Lorsqu'il y a eu débordement, enlever les dépôts brûlés au moyen d'une spatule. Les débordements de sucre ou de sirop doivent être essuyés immédiatement, avant qu'ils ne se caramélisent sur le verre, de mêmes pour les résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe ancore chaude. Les cernes d'eau et les traces de calcaire seront enlevés à l'aide d'un papier absorbant.

- N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrsifs tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive.
- Eviter de déposer des grains de sable, lors de l'épluchage des légumes par exemple, ces grains de sable pourraient provoquer des rayures.
- Eviter de glisser les récipients à fond rugueux qui pourraient laisser des traces, voire des rayures.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur de la table ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la table;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- cet appareil peut être utilisé seulement pour la cuisson. Toute autre utilisation (ex. chauffage d'ambiance, etc.) est à considérer comme impropre et donc dangereuse;

L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier:

- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

Conseils en cas d'anomalies
Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:
- la fiche est correctement enforcée dans la prise de courant;
- le voyant général de fonctionnement (fig. 1 - C) est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés et aux personnes ou aux choses provoqués par une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étichette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque ségnalétique) :
Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanction prévues par la législation en vigueur. La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Information aux utilisateurs.

Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.
À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.
Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.
Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.

GB Index Introduction

Technical data and specifications 13
Installation ..... 13 - 14
Positioning.....13
Fixing.....13
Electrical connection 13
For the user ..... 14 - 16
Using the ceramic hob.....14
Cleaning the ceramic hob.....15
Advice and precautions 15
European Directive 2002/96/EC (WEEE) 16
European Regulation 1935/2004.....16
Figures..... 53 - 54

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- If spare parts are required, your order to your dealer must include the model number and serial number indicated on the nameplate underneath the hob.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
  - EEC 90/396
  - 2006/95/EC Low Voltage (replaces 73/23/EEC and subsequent amendments)
  - EEC 2004/108 (radio-frequency interference)
  - EUROPEAN REGULATION 1935/2004 (materials in contact with food)
  - 2002/96/EC (WEEE)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your appliance.

ELECTRIC HOTPLATES
ø 145 mm 1,2 kW
ø 180 mm 1,8 kW

Type “X” hobs

For the LAYOUT OF THE HOTPLATES ON THE HOB see figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.
The electrical power is stated on the nameplate underneath the hob.
A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual.

INSTALLATION
The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.You are advised to read these instructions for use carefully; they contain important information which ensures the safety of the installation. Keep these instructions in a safe place.
After removing the packaging, ensure that the appliance is not damaged:
- in particular, the ceramic glass hob must not be broken or cracked;

Keep all the parts of the packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of reach of children, since they are a source of potential danger.

POSITIONING (fig. 3)
Place the hob well away from items of furniture taller than the hob for built-in installation. Any partition parallel to the hob must be at least 2 cm lower than the box unit in which it is installed, and a square opening with sides of 10 cm must be made under the outlet of the power supply cable.
The ceramic hob can be inserted in all kind of table tops (brickwork, metal, wood) providing they resist to a temperature of 120° C. The sizes of the hole to be cut in the worktop can be seen in figure 3.

FIXING
A self-adhesive seal (A) is supplied with the hob. This must be placed under the edge of the box unit, as close as possible to the edge itself (fig. 4). The seal must run all round the unit to ensure a perfect seal and prevent moisture from seeping under the hob.
Place the hob in the hole in the work top, making sure that the adhesive ensures a good seal between the edge of the hob and the surface of the supporting unit (fig. 5) and conclude fixing by tightening the screws which secure the hooks (C) into their seats (fig. 6). If there is a 4 cm worktop, the hooks should be placed as shown in figure 7a, that is with the long part into the opening. Otherwise, if there is a 3 cm worktop, the hooks should be placed as shown in figure 7b, that is with the short part into the hole.
IMPORTANT: Perishable things should not be put below the hob.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS
The connection to the mains electrical supply must be made by a professional electrician, who must take care to observe the necessary precautions.
Before making the connection, check that:
- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the electrical line to which the appliance is connected is of rated power appropriate to the maximum power absorption of the appliance, indicated on its nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide an omnipolar switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.
- If the power lead requires replacement, use a type H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- Calibre of the protection device: 15 A.

IMPORTANT:
The lead must only be replaced by a profes-

sional technician.
To connect the lead to the hob, proceed as follows:
- Remove the 4 screws of the casing;
- Remove the cable clamp;
- Fit the lead into the cable clamp and connect the live, earth and neutral wires to the terminals provided (see diagrams in fig. 2);
- Close the casing by tightening the 4 screws.
- Tighten the cable clamp.

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

CAUTION:
- Before doing any work inside the hob, disconnect the mains plug.
- The lead must only be replaced by a professional technician.

HOW TO USE THE HOB

HOW TO USE THE CERAMIC HOB

The hotplate power has a sequential control device which ensures excellent control of the cooking temperature.
The heat settings are from 1 to 6. The knob can be set in the required position by turning it to right or left.
When the knob of one of the cooking zones is turned, the corresponding warning light D (see fig. 1) comes on; it will not go off until the temperature of the hotplate in question has dropped below about 60°C.
The cooking zones are indicated by the outlines screen-printed on the hob. For good efficiency and appropriate energy consumption, only use saucepans and utensils with thick, perfectly flat bottoms (see fig. 8). The diameter of the base of the pan must be at least as large as the outline marked on the hob. If the bottom of the pan does not cover the heating area, energy will be wasted. Preferably, it should be slightly larger in diameter.
Pan bottoms and the cooking surface must be clean and dry. Otherwise heat, and thus energy, will be wasted.

Note:
- Never cook directly on the hotplates.
- For best results, start cooking at full heat with the knob on 6 and then turn the knob down to the chosen setting for the dish to be prepared.
- All the hotplates are equipped with a temperature limiter which prevents them from overheating, even if a hotplate is operated at the highest setting with no pan, or if pans with uneven bottoms are used.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Knob setting	Cooking process
1 - 2	Keeping foods warm, bechamel sauce, custard
2 - 3	Reheating foods
3 - 4	Pasta, vegetable soups, ragout, keeping water boiling
4 - 5	Roasting, fish
5 - 6	Steamed vegetables, steaks
6	Grilling, omelettes, lamb chops, boiling water

CAUTION:
- The ceramic glass surface is very tough but it is not shatterproof and it may not be used to place objects upon it.
- It may be damaged if struck violently by sharp or very hard objects.
- If breakages, crazing or cracks appear on its surface, stop using it, disconnect the power supply and contact the after-sales service immediately.
- Do not place aluminium foil or plastic film wrappings on the hob while it is still hot.
- Soon after installation, the hob may give off a burnt smell; this will disappear after the first few times it is used.

IMPORTANT:
Because of their height, children may fail to see the residual heat warning light. Take care that they do not touch the hob, even if the heating elements are switched off.

CLEANING OF THE CERAMIC HOB
The ceramic hob is much easier to clean than a hob with conventional hotplates. Light dirt can be removed with a sheet of damp kitchen paper. To remove tougher dirt, use the same cleaning methods as for glass, with specific detergents. If a pan boils over onto the hob, use a spatula to remove the deposit formed. Sugar or syrup must be removed immediately before it forms caramel on the glass. Any residues of aluminium foil or plastic film wrappings accidentally placed on the hob while it is still hot must also be removed at once. Water marks and traces of scale can be removed with white wine vinegar. Always remember to rinse and dry the surface with kitchen paper after use.
- Never use abrasive or corrosive detergents, such as oven sprays, degreasers, rust-removers, powder polishing detergents or abrasive sponges.
- Do not allow grains of sand to be left on the hob when cleaning vegetables, for example, as they may scratch the surface.
- Do not slide pans with rough bottoms over the hob; they may mark or even scratch the glass.

GENERAL PRECAUTIONS
- Always disconnect the power supply before any work inside the hob or where live parts may be accessed.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- This appliance may only be used for cooking. Any other use (e.g. heating rooms, etc.) must be considered improper and thus hazardous.

A number of fundamental precautions must be complied with when using household electrical appliances. In particular:
- The ceramic-glass hob has good mechanical strength and thus withstands small accidental knocks. If the hob is broken or cracked by a knock, do not use the appliance, disconnect the power supply and contact your dealer.

Advice in case of malfunctions
Before contacting your After-Sales Service, check that:
- the plug is fitted properly into the mains socket;
- the master pilot (see C fig. 1) is on.

If the problem persists, consult a qualified, authorised technician capable of repairing the fault.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage deriving from poor installation or incorrect use of the hob.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER

Fig. A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2002/96/EC (WEEE). Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.

The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point. Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal. Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of.For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased.The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. NOTICE TO USERS.

The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.

Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.

On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.

In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

DE Inhaltsverzeichnis

Technische Daten und Eigenschaften.....18
Installation ..... 18 - 19
Positionierung.....18
Befestigung.....18
Elektroanschluß.....18
Für den Benutzer..... 19 - 21
Benutzung der Glaskeramik-Kochfläche.....19
Reinigung der Glaskeramik-Kochfläche.....20
Ratschläge und allgemeine Hinweise.....20
Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) 21
Europäische Verordnung Nr. 1935/2004.....22
Figuren ..... 53 - 54

Einführung

- Wir danken Ihnen, daß Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben, und hoffen, daß es all Ihren Erwartungen entsprechen möge. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs genau zu befolgen. Selbstverständlich müssen Sie nur die Anweisungen berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung und die Bedieneinrichtungen beziehen, über die Ihr Gerät verfügt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.
- Im Bestreben Geräte herzustellen, die stets auf dem neuesten Stand der Technik sind, behält sich der Hersteller das Recht zu Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung auch ohne Vorankündigung vor, selbstverständlich ohne daß hieraus dem Kunden ein Nachteil entsteht.
- Bei eventuellen Ersatzteilbestellungen bei Ihrem Händler bitte die Modellnummer und die Seriennummer angeben, die auf dem unten an der Kochmulde angebrachten Typenschild eingeprägt sind.
- GERÄT ENSTPRICHT DEN RICHTLINIEN:
  - EG 90/396
  - Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (ersetzt die Richtlinie 73/23/EWG und spätere Abänderungen);
  - 2004/108/EWG (Funkstörungen)
  - EUROPÄISCHE VERORDNUNG NR. 1935/2004 (Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen)
  - 2002/96/EG (WEEE)

VORBEMERKUNG

- In diesem Handbuch sind jeweils nur die Abschnitte und Kapitel über Zubehörteile von Belang, die am Gerät vorhanden sind.

KOCHZONEN
ø 145 mm 1,2 kW - Elektro-Kochzone
ø 180 mm 1,8 kW - Elektro-Kochzone

Kochflächen der Wärmeschutzklasse "X"

Für die ANORDNUNG DER KOCHZONEN siehe Figur 1 am Ende des vorliegenden Handbuchs.

Für den ANSCHLUSSPLAN siehe Figur 2 am Ende des vorliegenden Handbuchs.
Die elektrische Leistung ist aus dem unten an der Kochfläche angebrachten Typenschild ersichtlich.
Eine Kopie ïes Typenschilds ist auf das Deckblatt des Handbuchs geklebt.

INSTALLATION
Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden.
Die vorliegende Bedienungsanleitung ist aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Informationen für eine sichere Installation enthält. Die Bedienungsanleitung ist sorgfältig aufzubewahren.
Nach dem Auspacken sicherstellen, daß das Gerät nicht beschädigt ist:
- insbesondere darf die Glaskeramik-Kochfläche keine Brüche oder Sprünge aufweisen.

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Polystyrol etc.) ist für Kinder unzugänglich aufzubewahren, da es für sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellt.

POSITIONIERUNG (Fig. 3)
Die Mulde nicht in der Nähe von Möbeln positionieren, deren Wand höher als die Einbaukochmulde ist. Ist eine parallel zum Kochfeld verlaufende Trennwand vorhanden, so muß sich diese mindestens 2 cm unter dem Kasten des Kochfelds befinden, und es ist eine quadratische Öffnung mit 10 cm Seitenlänge unter dem Ausgang des Stromkabels aus dem Kochfeld anzubringen.
Das Glaskeramik-Kochfeld kann in alle Strukturen eingebaut werden (Mauerwerk, Metall, Holz), die eine Temperaturfestigkeit von 120°C aufweisen. Die Abmessungen für die Einbauöffnung sind in Fig. 3 angegeben.

BEFESTIGUNG
Eine Selbstklebedichtung (A) wird mit dem Gerät mitgeliefert. Diese ist unter dem Kastenrand anzubringen, und zwar so nahe am Rand wie möglich (Fig. 4). Zur perfekten Abdichtung muß die Dichtung ganz um das Gerät herumgeführt werden. Dies verhindert, daß Feuchtigkeit unter die Kochmulde eintritt. Das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen und sicherstellen, daß die Selbstklebe-dichtung gut zwischen der Muldenkante und der Oberfläche des Einbaumöbels abdichtet (Fig. 5). Den Einbau mit den Schrauben zur Befestigung der Bügel (C) in ihrem Sitz abschließen (Fig. 6). Bei einer Fläche mit 4 cm Stärke werden die Bügel gemäß Fig. 7a angebracht, das heißt der längere Teil wird in die Öffnung gesteckt. Bei einer 3 cm starken Fläche werden die Bügel hingegen gemäß Fig. 7b angebracht, das heißt mit dem kurzen Teil in der Öffnung.
Wichtig: Keine Lebensmittel oder hitzeempfindlichen Gegenstände unmittelbar unter dem Kochfeldboden lagern.

ELEKTROANSCHLUSS
Der Haupt-Stromanschluß muß unter Beachtung der erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen durch einen Elektroinstallateur erfolgen.
Vor Ausführung des Anschlusses sicherstellen,
- daß die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht;
- die Leistung der Stromleitung, an die das Gerät angeschlossen werden soll, hinsichtlich der auf dem Typenschild

des Geräts angegebenen maximalen Leistungsaufnahme ausreichend ist;
- daß für eine wirksame Erdung gesorgt ist.

Falls die Steckdose nicht leicht zugänglich ist, muß der Installateur einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorschalten.
- Falls das Anschlußkabel ausgetauscht werden muß, ist ein Kabel vom Typ H05V2V2-F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Fig. 2).
- Eichung der Sicherheitsvorrichtung: 15A

WICHTIG:

Das Anschlußkabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Für den Anschluß des Kabels an das Glaskeramik-Kochfelds wie folgt vorgehen:
- Die 4 Schrauben des Gerätekastens abschrauben.
- Die Kabelschelle lösen.
- Das Kabel durch die Kabelschelle führen und die Leiter an den entsprechenden Klemmen befestigen (siehe Schema Fig. 2).
- Den Gerätekasten durch festschrauben der 4 Schrauben wieder schliessen.
- Die Kabelschelle wieder anziehen.

WICHTIG: der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine Mißachtung der geltenden Vorschriften und Normen zurückzuführen sind. Es wird empfohlen, zu prüfen, ob der Erdanschluß des Geräts ordnungsgemäß ausgeführt wurde (siehe Schema Fig. 2).

HINWEISE:
- Vor jedem technischen Eingriff im Innern der Kochmulde den Netzstecker abziehen.
- Das Anschlußkabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

GEBRAUCH DER KOCHMULDE

BENUTZUNG DER GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE

Die Leistung der Kochzonen wird durch ein Sequentialsystem dosiert, durch die eine hervorragende Regulierung der Gartem-peratur gewährleistet ist.

Die Wärmestufen sind von 1 bis 6 gestaffelt.

Der Knebel kann sowohl nach rechts als auch nach links auf die gewünschte Wärmestufe gedreht werden.

Bei Betätigung des Knebels einer Kochzone leuchtet die Restwärmeanzeige D auf (siehe Fig. 1), die erst wieder erlöscht, wenn die Temperatur der Kochzone wieder unter ca. 60°C abgesunken ist.

Die zwei Kochzonen werden durch Siebdruck-Umrandungen auf der Kochfläche begrenzt. Zur Erzielung eines hohen Wirkungsgrads und eines angemessenen Energiever-brauchs ausschließlich Töpfe und Behälter mit vollkommen ebenem Boden verwenden (Fig. 8). Der Durchmesser des Behälter-bodens muß mindestens so groß sein wie die Kochzonenumrandung auf dem Feld. Wenn der Boden nicht den ganzen beheizten Bereich bedeckt, geht Energie verloren. Besser ist es, wenn der Boden etwas größer ist.

Behälterboden und Kochfläche müssen sauber und trocken sein. Die Nichtbeachtung dieser Empfehlungen führt zu Wärme- und damit zu Energieverlust.

HINWEISE:
- Niemals direkt auf den Kochzonen braten.
- Es empfiehlt sich den Garvorgang mit voller Leistung, Position 6, zu beginnen und anschließend den Schalter auf die für die Zubereitung korrekte Heizstufe zurückdrehen.
- Alle Kochzonen sind mit einem Temperaturbegrenzer versehen, der eine Überhitzung vermeidet, auch wenn eine Kochzone auf höchster Stufe und ohne Topf bzw. mit

einem Behälter mit ungeradem Boden eingeschaltet ist.

Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

Knebel-position	Gararten
1 - 2	Warmhalten, Bechamelsauce, Cremes
2 - 3	Aufwärmen von Speisen
3 - 4	Teigwaren, Gemüsesuppen,
	Hackfleischsauce, Speisen im Siedezustand halten
4 - 5	Braten, Fisch
5 - 6	Gedünstetes Gemüse, Schnitzel
6	Grillfleisch, Omeletts, Lammkoteletts, Wasser zum Sieden bringen

ACHTUNG:

- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich; sie darf nicht als Ablage benutzt werden.
- Durch heftiges Anstoßen mit spitzen oder sehr harten Gegenständen kann sie beschädigt werden.
- Bei Feststellen von Brüchen, Rissen oder Sprüngen an der Oberfläche empfiehlt sich, die Kochfläche nicht mehr zu benutzen, den Stromanschluß abzutrennen und sofort den Kunden-dienst hinzuzuziehen.
- Aluminiumfolien und Kunststoffbehälter dürfen nicht auf den heißen Oberflächen abgelegt werden.
- In der ersten Zeit kann die Kochfläche einen Brandgeruch abgeben; dieser verschwindet nach einigen Benutzungen.

WICHTIG :

Kinder können eventuell aufgrund ihrer Körpergröße die Restwärme-Anzeigelampe nicht sehen. Es ist daher darauf zu achten, daß sie nicht mit den Händen auf die Fläche greifen, auch wenn die Heizwiderstände ausgeschaltet sind.

REINIGUNG DER GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE

Die Ebenheit der Glaskeramik-Kochfläche erleichtert die Reinigung im Vergleich zu herkömmlichen Kochmulden enorm. Leichter, nicht verkrusteter Schmutz wird mit einem feuchten Blatt Küchenpapier entfernt. Hartnäckiger Schmutz kann ebenso und mit den gleichen Produkten entfernt werden wie beim Putzen von Glas. Rückstände von Übergekochtem werden mit einem Spachtel entfernt. Verschütteten Zucker oder Sirup sofort entfernen, bevor sie auf dem Glas zu Karamel werden. In gleicher Weise sind auch Rückstände von Aluminium- oder Plastikfolien sofort zu entfernen, die von entgegen den Anweisungen auf der noch warmen Platte abgesetzten Gegenständen hinterlassen wurden. Wasserringe und Kalkspuren lassen sich mit Weißweinessig entfernen. Die Oberfläche nach jedem Gebrauch feucht abwischen und mit Küchenpapier abtrocknen.

- Keinesfalls scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel wie Spray-Ofenreiniger, Entfetter, Rostentferner, Poliermittel in Pulver-form oder scheuernde Schwämme benutzen.
- Vermeiden, daß, beispielsweise beim Putzen von Gemüse, Sandkörnchen auf die Platte geraten. Diese könnten die Fläche verkratzen.
- Töpfe mit rauhem Boden nicht auf der Platte verschieben; sie könnten Spuren oder sogar Kratzer hinterlassen.

RATSCHLÄGE UND ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor jedem technischen Eingriff im Innern der Kochmulde oder an Teilen, die unter Spannung stehen können, die Stromversorgung unterbrechen.

- Keine Scheuermittel zum Reinigen der emaillierten oder verchromten Teile verwenden.
- Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Jegliche Benutzung zu anderen Zwecken (zum Beispiel zum Heizen von Räumen etc.) ist als unzulässig und somit gefährlich zu betrachten.

Beim Gebrauch von Elektro-Haushaltsgeräten sind einige Grundregeln zu beachten, insbesondere:

- Die Glaskeramik-Kochfläche weist eine gute mechanische Beständigkeit auf und verträgt daher minimale, versehentliche Stöße. Weist die Fläche nach einem Stoß Brüche oder Sprünge auf, so sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden. Stromanschluß abtrennen und den Händler hinzuziehen.

Empfehlungen für den Störungsfall

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, bitte folgendes kontrollieren:

- ob der Netzstecker korrekt an der Steckdose angeschlossen ist
- ob die Betriebs-Kontrollampe (Fig. 1 - C) eingeschaltet ist.

Bei Fortbestehen des Problems einen autorisierten Fachtechniker, der den Schaden zu reparieren in der Lage ist, hinzuziehen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch der Kochmulde zurückzuführen sind.

RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE): INFORMATIONEN FÜR DEN ENDVERBRAUCHER

Fig. A

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem das u.a. Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:
Dieses Symbol bedeutet, daß das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines entsprechenden Neuproduktes zu übergeben. Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Anderenfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar. Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingszwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile. Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben. Die Hersteller und Importeure werden Ihrer Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

EUROPÄISCHE VERORDNUNG NR. 1935/2004 - Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Benutzerinformation.

Das in der Abbildung gezeigte Symbol, das sich auf der Verpackung befindet, weist darauf hin, dass die Materialien, die in Berührung mit den Lebensmitteln kommen können, bei diesem Produkt den Vorgaben der europäischen Verordnung Nr. 1935/2004 entsprechen.
Im Innenraum des Backofens können die Lebensmittel ggf. in Berührung kommen mit: Backroste, Tropfschalen, Backbleche, Verglasung der Backofentür, Gummidichtungen, Bratspieße, Backraumwände.
Auf der Oberseite mit: Topfträgerroste, Brenner und Arbeitsfläche.
Im Speisewärmfach mit dessen Wänden.

NL Inhoud Inleiding

Technische gegevens
en kenmerken.....24
Installatie ..... 24 - 25
Plaatsing..... 24
Bevestiging..... 24
Aansluiting op het
elektriciteitstnet..... 24
Voor de gebruiker..... 25 - 28
Gebruik van de
glaskeramische kookplaat..... 25
Schoonmaken van de glaskerami-
sche kookplaat 26
Algemene aanbevelingen
en opmerkingen..... 26
De Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) ... 27
EG VERORDENING
nr. 1935/2004.....28
Afbeeldingen..... 53 - 54

- Wij wensen U van harte te bedanken voor het kiezen van één van de kwaliteits-produkten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.
- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.
- Bij een eventuele bestelling van vervangingsonderdelen, dient op het verzoek hierom aan Uw wederverkoper, het model en het serienummer, dat op het, aan de onderkant van de kookplaat geplaatste identificatieplaatje is gestempeld, te worden vermeld.
- HET APPARAAT STEMT OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:
  - EEG 90/396
  - Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG (vervangt richtlijn 73/23/EEG en latere wijzigingen)
  - EEG 2004/108 (Radiostoringen)
  - EG VERORDENING nr. 1935/2004 (materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen)
  - 2002/96/EG (AEEA)

VOOROPSTELLING
- Uitsluitend de punten en hoofdstukken van deze handleiding, die betrekking hebben op, op het apparaat aanwezige accessoires zullen van toepassing zijn.

ELEKTRISCHE PLAATJES
ø 145 mm 1,2 kW
ø 180 mm 1,8 kW

Kookplaten van het type "X"

Voor de PLAATSING VAN DE ELEMENTEN OP DE PLAAT zie figuur 1 op het eind van deze handleiding.

Voor het ELEKTRISCHE SCHEMA zie figuur 2 op het eind van deze handleiding.
Het elektrische vermogen staat op het, aan de onderkant van de kookplaat geplaatste identificatieplaatje vermeld.
Een kopie van het plaatje is op de omslag van de handleiding geplakt.

INSTALLATIE
De installatie moet worden uitgevoerd door een deskundige, die zich aan de geldende normen dient te houden.
Het wordt aanbevolen deze bedienings-instructies nauwkeurig door te lezen, daar zij belangrijke informatie met betrekking tot de veiligheid van de installatie bevatten. Deze instructies zorgvuldig bewaren.
Na verwijdering van de verpakking, controleren of het apparaat niet is beschadigd:
- vooral de keramische kookplaat mag geen breuken of barsten vertonen.

De verpakkingselementen (plastic zakjes. polystyrol enz.) kunnen een bron van gevaar vormen en dienen daarom buiten het bereik van kinderen te worden gehouden.

PLAATSING (fig. 3)
De plaat niet in de buurt van meubels met een wand hoger dan de inbouwhoogte van het apparaat zelf, plaatsen. Voorts, als er zich evenwijdig aan het werkblad een wand of afscheiding bevindt, moet deze zich op tenminste 2 cm onder de lade van het blad bevinden en moet met een vierkante opening van 10 cm per zijde rekening worden gehouden onder de plaats waar de voedingskabel uit de plaat komt.

De glaskeramische plaat kan in alle soorten meubels worden ingebouwd (metselwerk, metaal, hout) op voorwaarde dat deze bestendig zijn tegen een temperatuur van 120°C. De afmetingen van de uitsparing in het meubel staan in de figuur 3 vermeld.

BEVESTIGING
Een zelfklevende pakking (A), wordt samen met het apparaat geleverd. Deze moet onder de rand van de bak, zo dicht mogelijk bij de rand zelf, worden geplaatst (fig. 4). Voor een goede afdichting is het noodzakelijk dat de pakking volledige rondom het apparaat wordt geplaatst. Dit zal voorkomen dat er vocht onder de plaat binnendringt.
Het apparaat in de uitsparing van het werkblad plaatsen en controleren of de zelfklevende pakking voor een goede sluiting tussen rand van de plaat en het oppervlak van het meubel zorgt (fig. 5); de installatie beëindigen met de schroeven die de beugels (C) in hun zetel klemmen (fig. 6). Bij een 4 cm dik blad worden de beugels geplaatst zoals afgebeeld in de figuur 7a, oftewel met het langste deel in de opening bevestigd. Als het blad daarentegen 3 cm dik is moeten de beugels worden geplaatst zoals afgebeeld in de figuur 7b, dat wil zeggen met het korte deel in de uitsparing.
BELANGRIJK: Geen levensmiddelen of niet warmtebestendige voorwerpen vlak onder de bodem van de plaat plaatsen.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICI-TEITSTNET
Om er verzekerd van te zijn dat de nodige voorzorgsmaatregelen zijn getroffen, moet de aansluiting op het elektriciteitsnet door een erkend elektricien/installateur worden uitgevoerd.
Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:
- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
- Het elektriciteitsnet, waar het apparaat

op zal worden aangesloten, moet over een voldoende capaciteit beschikken in verhouding tot het op het identificatieplaatje vermelde maximale krachtsverbruik van het apparaat.
- de aardaansluiting efficiënt is.

Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een meerpolige onderbrekingsschakelaar met contact-openingen van minimaal 3 mm. te installeren.
- Als de kabel moet worden vervangen, moet een kabel van het type H05V2V2-F met een geschikte doorsnede worden gebruikt (zie schema's in fig. 2).
- Capaciteit van de beveiligingsinrichting: 15 A.

BELANGRIJK:
De kabel mag uitsluitend door een erkend vakman worden vervangen.
Ga als volgt te werk voor de aansluiting van de kabel op de kookplaat:
- verwijder de 4 schroeven uit de lade;
- schroef de kabelklem los;
- steek de kabel door de kabelklem en sluit de fasegeleider, de aardgeleider en de neutraalgeleider aan op de daarvoor bestemde klemmen (zie schema's in fig. 2);
- sluit de lade weer en draai de 4 schroeven weer vast;
- schroef de kabelklem weer aan.

BELANGRIJK: de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie schema's fig. 2).

WAARSCHUWINGEN
- Alvorens tot technische werkzaamheden binnen het apparaat over te gaan dient de elektrische aansluiting te worden verbroken.
- De voedingskabel mag uitsluitend door een erkend vakman worden vervangen.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

GEBRUIK VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT
Het vermogen van de plaatjes wordt door een sequentiële toepassing gedoseerd, die een uitstekende regeling van de kooktemperatuur mogelijk maakt.
De verschillende graden van intensiteit van de warmte worden met de cijfers van 1 tot 6 weergegeven. De draaiknop kan, door naar rechts of naar links te draaien, op de gewenste stand worden gezet.
Als de knop van een plaatje wordt verdraaid zal het controlelampje voor de restwarmte D (zie fig. 1) gaan branden, dat pas weer uit zal gaan als de temperatuur van het bewuste plaatje tot onder ongeveer 60°C zal zijn gezakt.
De kookzones zijn door op de plaat geëtste omtrekken afgebakend. Voor een goed rendement en een overeenkomstig energieverbruik, is het absoluut noodzakelijk dat uitsluitend pannen en potten met een dikke en perfect platte bodem worden gebruikt (zie fig. 8). De doorsnede van de bodem van het recipiënt dient ten minste gelijk te zijn aan de op de plaat geëtste omtrek. Een bodem van het recipiënt dat niet het volledige oppervlak van de warmtezone bedekt, zal tot energieverspilling leiden. Het is beter als de bodem iets groter is.
De bodem van de recipiënten en de kookplaat moeten schoon en droog zijn. Het niet in acht nemen van deze raadgevingen zal tot warmte-verlies en dus energieverspilling leiden.

NOTA:
- Nooit rechtstreeks op de plaatjes koken.
- Het wordt aangeraden om te beginnen met koken op volle kracht, stand 6, om daarna de knop in de voor het koken bepaalde stand te zetten.
- Alle elementen zijn uitgerust met een temperatuurbegrenzer ter voorkoming van overbelasting, die ook zal functioneren bij gebruik van een plaatje op volle toeren,

zonder pan, of met pannen met een niet-platte bodem.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Stand van de knop	Kookwijzes
1 - 2	Warmhouden, crème, béchamelsaus
2 - 3	Opwarmen voedsel
3 - 4	Pasta, groentesoep, ragoût, aan de kook houden
4 - 5	Braden, vis
5 - 6	Gestoomde groenten, vleeslappen
6	Roosteren, frituren, lamskoteletten, water aan de kook brengen

LET OP:

- Het glaskeramische oppervlak is zeer robuust, maar niet onbreekbaar en er mag daarom absoluut niets op worden geplaatst.
- Het stoten tegen puntige of uitzonderlijk harde voorwerpen zal de plaat kunnen beschadigen.
- Als er breuken, barsten of scheuren op het oppervlak worden geconstateerd wordt aangeraden het gebruik van de plaat onmiddellijk te onderbreken, de elektrische voeding los te maken en het service center te waarschuwen.
- Op het warme oppervlak mogen absoluut geen stukken aluminiumfolie of plastic bakken geplaatst worden.
- Bij ingebruikneming en enkele keren daarna, is het mogelijk dat er een brandlucht uit de plaat vrijkomt, dit zal na enkele malen te zijn gebruikt, verdwijnen.

BELANGRIJK:

Het is mogelijk dat kinderen, vanwege hun lengte, het controlelampje voor de rest-warmte niet zien. Het is daarom belangrijk dat zij met de handen de platen niet aan-raken, ook al zijn de weerstanden gedoofd.

SCHOONMAKEN VAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

De platte vorm van de glaskeramische kookplaat maakt het schoonmaken ervan beduidend eenvoudiger dan dat van de traditionele kookplaten. Het eenvoudige, niet vastgekoekte vuil wordt met een vochtig stuk papier verwijderd. Voor het meer hardnekkige vuil kunnen dezelfde methodes en daarvoor geschikte produkten als die voor het schoonmaken van glas worden gebruikt. Bij het overkoken van de inhoud van een pan op de plaat, moet het zich afgezette vuil met een spatel worden verwijderd. Gemorste suiker of stroop moeten onmiddellijk worden verwijderd om te voorkomen dat deze op het glas karameliseren. Hetzelfde geldt voor resten aluminiumfolie of voorwerpen van plastic die door onoplettendheid op de nog warme zone waren geplaatst. Waterkringen en kalkresten kunnen met witte wijnazijn worden verwijderd. Niet vergeten het oppervlak na gebruik altijd af te spoelen en met absorberend papier af te drogen.

- In geen geval schurende of bijtende schoonmaak-produkten, zoals spuitbussen voor ovens, ontvetters, roestverwijdende produkten, glansmiddelen in poedervorm en schuursponsjes gebruiken.
- Voorkomen dat er bij het schoonmaken van groente, bijvoorbeeld, zandkorrels op de plaat vallen, omdat deze de plaat zouden kunnen bekrassen.
- Het schuiven met pannen met ruwe bodems vermijden, daar dit sporen op het glas kan laten of het zelfs bekrassen.

ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN

- De elektrische voeding moet vóór aanvang van alle technische werkzaamheden worden uitgeschakeld.

- Geen schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van geëmailleerde of verchroomde delen.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het koken van gerechten. Leder ander gebruik van het apparaat (bijvoorbeeld het opwarmen van ruimtes, enz.) dient als oneigenlijk en daarom gevaarlijk te worden beschouwd.

Het gebruik van huishoudelijke apparaten brengt het in acht nemen van enkele fundamentele normen met zich mee. In het bijzonder:

- De glaskeramische kookplaat beschikt over een goede weerstand en kan daarom minimale stoten verdragen. Als de plaat, als gevolg van stoten, breuken of scheuren vertoont, wordt het aangeraden het apparaat niet meer te gebruiken, de elektrische voeding los te maken en de wederverkoper te waarschuwen.

Wat te doen bij onregelmatigheden

Alvorens de hulp van een vertrouwd servicecenter in te roepen, controleren of:

- de stekker goed in het stopcontact zit;
- het algemene controlelampje (zie fig. 1 - C) voor de werking brandt.

Als het probleem niet verdwijnt, een gespecialiseerd en erkend technicus, in staat om het defect te repareren, raadplegen.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade aan zaken of letsel aan personen als gevolg van een niet juist gebruik van de kookplaat.

DE RICHTLIJN 2002/96/EG (AEEA) INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Fig. A

Deze aanvullende informatie is uitsluitend bestemd voor eigenaars van apparaten met het symbool van (Fig. A) op de sticker met de technische specificaties, aangebracht op het product zelf (typeplaatje):

Dit symbool wijst erop dat het product in overeenstemming met de geldende normen is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur, en conform is aan de Richtlijn 2002/96/EG (AEEA) en dus, op het eind van de nuttige levensduur ervan, verplicht apart van het huishoudelijke afval zal moeten worden behandeld, door kosteloze overhandiging aan een centrum voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten, of door het terugbrengen ervan aan de wederverkoper bij aanschaf van een vergelijkbaar apparaat. De gebruiker is er verantwoordelijk voor dat het apparaat op het eind van diens levensduur wordt ingeleverd bij de geschikte inzamelingsstructuren, op straffe van de sancties voorzien in de geldende wetgeving inzake afvalverwijdering. De juiste gescheiden inzameling voor de daaropvolgende recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking van het afgedankte apparaat draagt bij aan het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waarmee het product is samengesteld. Voor meer gedetailleerde informatie inzake de beschikbare inzamelingssystemen moet u zich wenden tot plaatselijke afvalverwerkingsorganisatie, of tot de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft. De producenten en importeurs zullen zowel rechtstreeks als door deelneming in een collectief systeem voldoen aan hun verantwoordelijkheid voor de recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwerking.

EG VERORDENING nr. 1935/2004 - materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
Kennisgeving aan de gebruikers.

Het in de afbeelding weergegeven symbool, dat u op de verpakking kunt vinden, geeft aan dat de materialen van dit product die met levensmiddelen in contact kunnen komen voldoen aan de vereisten van EG verordening nr. 1935/2004.
In de ovenruimte kunnen de levensmiddelen in contact komen met: ovenroosters, lekbakken, gebakschalen, ruit ovendeur, rubberpakking, braadspitten, ovenwanden,
Op de kookplaat met: pandragers, branders en de vangschaal.
In de opwarmruimte met de wanden ervan.

Технические данные и характеристики 30
Установка ..... 30 - 31
Размещение 30
Закрепление 30
Подключение к электросети 31
Информация для потребителей ..... 31 - 34
Использование кухонной плиты с зоной варки из стеклокерамики 31
Чистка поверхности из стеклокерамики 32
Советы и предупреждения 32
Директива 2002/96/EC (WEEE) 33
ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 34
Рисунки ..... 53 - 54

Наша Фирма благодарит вас за то, что вы остановили свой выбор на одном из выпускаемом ею качественном изделии, и горячо надеется, что это оборудование будет выдавать наилучшие эксплуатационные показатели, справедливо затребоанные в момент приобретения. С этой целью мы приглашаем вас внимательно прочитать инструкции, изложенные в данном пособии. При этом следует иметь в виду только те параграфы, которые описывают приборы и оборудование, относящиеся к приобретенному Вами аппарату.

Фабрика - изготовитель не несет ответственность за повреждения, неисправности и несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

- Стремясь всегда быть на самом высоком техническом уровне, и предлагать вам изделия только лучшего качества, наша Фирма оставляет за собой право вносить изменения также и без специального предупреждения, не создавая при этом каких бы то ни было неудобств потребителям.
- При возможном затребовании запасных частей, обратитесь к вашему розничному продавцу, сообщив номер модели и номер технического паспорта аппарата, указанные на заводской табличке, помещённой в нижней части зоны варки.
- Аппарат изготовлен в соответствии со следующими директивами:
- EEЦ 90=396
- 2006/95/CE по низкому напряжению (заменяет 73/23/EEC и последующие поправки)
- CEE 2004=108 (Радиопомехи)
- ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (Контакт с пищевыми продуктами).
- 2002/96/EC (WEEE)

ПРЕДИСЛОВИЕ

- В данном пособии следует изучить только те статьи и главы, которые относятся к приобретённому вами аппарату

Для определения даты выпуска прибора проверьте 9-значный серийный номер, указанный на серебристой этикетке, на руководстве по эксплуатации и на самом приборе:

AABBCDDDD

AA = ГОД ВЫПУСКА (например: 99=1999, 00=2000, и т.д.)
BB= НЕДЕЛЯ ВЫПУСКА (например: 03 третья неделя года AA)
C= ДЕНЬ ВЫПУСКА (например: 1= понедельник недели BB, 2= вторник, 3=среда, 4=четверг, 5=пятница, 6=суббота)
DDDD: порядковый номер выпуска (например: 0004: четвертая плита, выпущенная в день C недели BB года AA).

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Ø 145 мм 1,2 кВт

Ø 180 мм 1,8 кВт
Зона варки типа "X".

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ показано на представленных моделях на рисунке 1 в конце пособия.

СХЕМУ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ СМОТРИТЕ на рисунке 2 в конце пособия.
Электрическая мощность указана на заводской табличке, расположенной под зоной варки. Такая же табличка наклеена на обложку этого пособия.

Срок службы данного изделия 10 лет.
Гарантийный срок - 1 год
Дата изготовления указывается на этикетке с серийным номером
изделия и может быть выполнена в двух форматах:

УСТАНОВКА
Установка должна быть выполнена квалифицированным техником, в соответствии с действующими нормативами для установок.
Рекомендуем внимательно прочитать данные инструкции по эксплуатации, так как в них содержатся важные сведения, гарантирующие безопасность установки. Следует бережно хранить даные инструкции.
После снятия упаковочного материала, удостовериться, чтобы аппарат не был повреждён:
- в особенности, зона варки из стеклокерамики, в которой не должно быть поломок и трещин.

Элементы упаковочного материала (полиэтиленовые пакеты, полистирол и т.д.), должны быть в недосягаемости от детей в связи с тем, что они являются источником потенциальной опасности.

РАСПОЛОЖЕНИЕ (рис. 3)
Если другие предметы мебели имеют более высокие стенки по отношению к монтируемой рабочей поверхности, то она должна быть установлена на расстоянии от них. Кроме того, если параллельно к рабочей поверхности должна быть расположена другая разделительная стенка, то её следует установить на 2 см ниже корпуса рабочей поверхности, и выполнить квадратное отверстие 10 см со стороны выхода питающего кабеля из рабочей поверхности.
Поверхность из стеклокерамики может быть встроена во все типы мебели (кирпичные стены, металлические и деревянные конструкции), при условии, что они устойчивы к нагреву до 120°C. Размеры выреза мебели представлены на рис. 3.

КРЕПЛЕНИЕ
В комплект поставки аппарата входит самонаклеивающаяся прокладка (A), которая должна быть помещена под край корпуса, как можно ближе к самому его краю (рис. 4). Необходимо, чтобы прокладка сделала полный виток, таким образом будет достигнута абсолютная герметичность. Это делается для того, чтобы влага не проникала под рабочую поверхность.
Поместить аппарат в отверстие в плоскости, и проверить, чтобы самонаклеивающаяся прокладка создавала хорошую герметичность между краем рабочей поверхности и мебельной конструкцией (рис. 5). Завершить крепление с помощью винтов, на которых крепятся крюки (C), расположенные в соответствующих гнёздах (рис. 6). Если рабочая поверхность имеет толщину 4 см, то скобы следует установить, как показано на рис. 7а, - т.е. более длинная часть вставляется в отверстие. В другом варианте, при наличии рабочей поверхности с толщиной 3 см, скобы крепятся, как показано на рис. 7б, - т.е. более короткая часть вставляется в отверстие.
ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: нельзя класть пищевые продукты и предметы, портящиеся при контакте с теплом, под рабочую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Основное подключение к электросети должно быть выполнено профессиональным электриком-установщиком с соблюдением необходимых предосторожностей.

Прежде чем приступать к подключению, следует проверить следующие параметры:

- напряжение сети должно соответствовать указанному на заводской табличкеь
- линия электроснабжения, к которой должен быть подключён аппарат, должна иметь достаточную мощность по отношению к потребляемой аппаратом максимальной мощности, указанной на заводской табличкеь
- розетка заземления должна быть эффективной.

В случае, если розетка не имеет удобного доступа, установщик должен предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов, равным или более 3 см.

- В случае замены кабеля, следует использовать кабель типа H05V2V2-F с соответствующим сечением (смотрите схемы на рис. 2).
- Мощность предохранительного устройства: 15 A.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Замену кабеля должен выполнять исключительно квалифицированный специалист.

Для подключения кабеля к кухонной плите следует выполнить следующее:

- снять 4 винта коробки;
- ослабить кабельный зажим;
- вставить кабель в кабельный зажим и подключить проводник фазы, заземления и нейтрали к соответствующим клеммам (смотрите схемы на рис. 2);
- снова закрыть коробку, затягивая 4 винта;
- затянуть кабельный зажим.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Фирма-изготовитель отклоняет всякую ответственность за ущерб, происходящий от несоблюдения действующих правил и нормативов. Советуем проконтролировать правильное состояние заземления аппарата (смотрите схемы на рис. 2 в конце пособия).

ПРЕУПРЕЖДЕНИЕ

- Прежде, чем выполнять какую-либо техническую операцию внутри зоны варки кухонной плиты, следует вынуть электрическую вилку из сети напряжения.
- Замену соединительного кабеля должен выполнять исключительно квалифицированный специалист.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ КУХОННОЙ ПЛИТЫ

Мощность конфорок дозируется устройством последовательного действия, которое обеспечивает регулирование температуры на самом оптимальном уровне.

Интенсивность тепла имеет степени от 1 до 6. Ручка может быть приведена в желаемое положение путём вращения вправо или влево.

При вращении ручки конфорки зажигается соответствующая индикаторная лампочка остаточного тепла D (смотрите рис. 1), которая не гаснет до тех пор, пока температура той же конфорки не снизится примерно до 60°C.

зоны варки ограничены сериграфическими контурами на рабочей поверхности. Чтовы получить хорошую производительность и пропорциональный расход электроэнергии, необходимо использовать кастрюли и кухонную утварь только с толстым и плоским дном (смотрите рис. 8). Диаметр дна ёмкости должен быть по крайней мере равным контурам, обозначенными на рабочей поверхности. Если дно ёмкости не покрывает зону нагрева, то это приводит к бесполезной трате электроэнергии, - лучше, чтобы оно было немного больше обозначенных контуров.

Дно ёмкостей и зона варки должны быть чистыми и сухими. Несоблюдение этих рекомендаций приводит к потере тепла и бесполезной трате электроэнергии.

Замечание:

- Ни в коем случае не приготовлять пищу непосредственно на конфорках.
- Рекомендуется начать приготовление пищи в положении 6, а затем перевести ручку в положение, выбранное для готовки.
- Все конфорки оснащены ограничителем температуры, предохраняющим от перегрева также и в том случае, когда конфорки работают на максимальном режиме без

кастрюль, или с использованием ёмкостей, имеющих неровное дно.

В качестве примера, можно руководствоваться следующей таблицей, имея в виду допустимые расхождения, обусловленные качеством и количеством приготовляемых пищевых продуктов, а также индивидуальным вкусом людей.

Положение ручки	Тип приготовления пищи
1-2	Поддерживание в горячем виде, бешамель, кремы.
2-3	Разогревание пищи.
3-4	Макаронные изделия, овощные супы, рагу, поддерживание в кипящем виде.
4-5	Жаркое, рыва.
5-6	Овощи, приготовляемые на пару, бифштексы.
6	Блюда, приготовляемые на решёткеь яичницыь отбивные из барашкаь доведение воды до кипения.

ВНИМАНИЕ:

- Поверхность из стеклокерамики очень прочная, но не относится к неразбиваемым, поэтому на неё нельзя ставить какие-либо предметы.
- Сильный удар острыми или очень твёрдыми предметами может повредить поверхность из стеклокерамики.
- В случае обнаружения разбившихся частей, тонких или глубоких трещин на поверхности, рекомендуется прервать функционирование, отключить электропитание, и немедленно обратиться в Службу технического содействия.
- Алюминиевые листы и пластмассовые ёмкости не должны ставиться на горячие поверхности.
- В период начала функционирования зона варки может испускать запах горелого, который исчезнет после того, как на ней несколько раз будут приготовлены пищевые продукты.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Дети, в связи с их маленьким ростом, могут не увидеть индикаторную лампочку остаточного тепла. В связи с этим следует не допускать, чтобы дети трогали руками конфорки даже, если сопротивления выключены.

ЧИСТКА ЗОНЫ ВАРКИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Плоская форма зоны варки с покрытием из стеклокерамики в огромной степени облегчает чистку по сравнению с традиционными поверхностями для варки. Лёгкие загрязнения без накипи могут быть удалены с помощью бумажной салфетки, смоченной в воде. Для снятия устоявшихся загрязнений могут применяться те же методы, которые обычно применяются для чистки стёкол, т.е. специально предназначенные продукты. В случае утечки содержимого кастрюли на поверхность, следует убрать образовавшийся осадок с помощью щётки. Если произойдёт утечка сахара или сиропа, то необходимо немедленно удалить их до того, как они засахарятся на стекле. Таким же образом, следует немедленно удалить всякие следы алюминиевой плёнки и пластмассовых материалов, отслоившихся от предметов, оставленных по неосмотрительности на ещё горячей поверхности зоны варки. Разводы и следы известковой накипи могут быть удалены с помощью уксуса из белого вина. Следует никогда не забывать после использования промыть и вытереть поверхность впитывающей салфеткой.

- Ни в коем случае не применять абразивные и коррозивные моющие средства, такие как баллончики с аэрозолем для духовок, очистители от жира, продукты для снятия ржавчины, порошки для мойки и наведения блеска, абразивные губки.
- Избегать попадания гранул песка, например во время отделения кожуры зелени так, как они могут оцарапать поверхность из стеклокерамики.
- Избегать возить по поверхности из стеклокерамики кастрюли с неровным дном, которые могут оставить следы и нанести царапины.

СОВЕТЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

- Любая операция на узлах, находящихся

под напряжением, к которым имеется доступ, может быть произведена с предварительным отключением электропитания.
- Не применять абразивные материалы для чистки эмалированных и хромированных покрытий.
- Данный аппарат может быть использован только для приготовления пищи. Применение этого аппарата не по назначению (например, для обогрева помещений и т.д.) должно рассматриваться, как неправильное, а следовательно, заключающее в себе опасность.

При использовании домашних электроприборов следует соблюдать некоторые основные правила, в частности:
- Зона варки с покрытием из стеклокерамики имеет хорошую механическую прочность и выдерживает минимальные случайные удары. Если вследствии удара на поверхности образовались разбитые куски или трещины, следует прекратить функционирование аппарата, отключить электропитание, и связаться с Вашим розничным продавцом.

Рекомендации в случае обнаружения неисправностей

Прежде, чем обратиться в Службу технического содействия с хорошей репутацией, проверить следующее:
- штепсельная вилка должна быть правильно вставлена в розетку.
- главная индикаторная лампочка функционирования должна быть зажжённой (рис. 1-C).

Если проблема продолжает проявляться, то следует вызвать квалйцированного техника, имеющего специальное разрешение на ремонт неисправностей.

Фирма отклоняет всякую ответственность за ущерб людям и предметам, происходящий от неправильной установки, а также неправильного или непредусмотренного использования зоны варки кухонной плиты.

ДИРЕКТИВА 2002/96/EC (WEEE): ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

рис. A

Данные сведения предназначены лишь только для обладателей приборов, имеющих символ (рис. A) на самоклеящейся этикетке с техническими данными, наклеенной на изделии (паспортная табличка).

Этот символ обозначает, что продукция классифицирована по действующим нормам в качестве электрического или электронного оборудования, и что она соответствует Директиве 2002/96/EC (WEEE). Следовательно, в конце своего срока эксплуатации она должна перерабатываться отдельно от бытовых отходов, путем бесплатной сдачи в пункт сбора электрического и электронного оборудования, или же сдавая ее дистрибьютору в момент покупки нового, эквивалентного оборудования.

Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его эксплуатации в пункты сбора вторсырья, в противном случае к нему будут применены санкции, предусмотренные законодательством в области отходов.

Дифференцированный сбор отходов для их последующей переработки, обработки и утилизации, совместимых с окружающей средой, позволяет избежать отрицательного воздействия на природу и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых изготовлена продукция.

Для получения более детальной информации об имеющихся системах сбора отходов следует обращаться в местную службу по переработке отходов, или же в магазин, в котором был куплен прибор.

Производители и импортеры несут ответственность за переработку, обработку и утилизацию, не загрязняющие окружающую среду, как непосредственно, так и участвуя в коллективной системе.

ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 – материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Информация пользователям.

Приведенный на рисунке символ, который имеется на упаковке, указывает на то, что материалы этого изделия, возможно вступающие в контакт с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента № 1935/2004.

Внутри полости духовки пищевые продукты могут вступать в контакт с: решетками духовки, противнями, плитами для выпечки кондитерских изделий, стеклом дверцы духовки, резиновыми уплотнениями, вертелом, стенками духовки.

На плите – с решетками, конфорками и металлической поверхностью плиты.

В ящике для разогрева пищи – с его стенками.

PT Índice Introdução

Dados técnicos e características 36
Instalação ..... 36 - 37
Localização..... 36
Fixação..... 36
Ligação eléctrica..... 36
Para o usuário ..... 37 - 40
Utilização da placa de cozedura com vidro cerâmico 37
Limpeza placa de cozedura com vidro cerâmico 38
Conselhos e recomendações..... 38
Directiva 2002/96/CE (RAEE) 39
Regulamento Europeu n° 1935/2004.....40
Figuras..... 53 - 54

- A nossa empresa, ao agradecê-lo por ter escolhido um dos nossos produtos de alta qualidade, quer que V.Exa. obtenha deste aparelho o melhor rendimento, justamente desejado no momento da compra do mesmo. Com esta finalidade, convidamo-lo a seguir atentamente as instruções contidas neste manual. Obviamente, só considere os parágrafos que se referirem aos acessórios e instrumentos presentes no seu aparelho. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou pela utilização incorrecta do aparelho.
- Com o objectivo de produzir aparelhos cada vez mais evoluídos, e/ou a fim de melhorar a qualidade do produto, a nossa empresa reserva-se o direito de efectuar as modificações que julgar necessárias, que não prejudiquem os usuários, sem aviso prévio.
- Para eventuais pedidos de peças sobressalentes, indique também ao seu revendedor o nº do modelo e o nº de matrícula estampilhados na chapa de identificação situada na parte inferior da placa de cozedura.
- ESTE APARELHO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS:
  - CEE 90/396
  - 2006/95/CE Baixa Tensão (substitui a Directiva 73/23/CEE e alterações posteriores)
  - CEE 2004/108 (Interferências de rádio)
  -REGULAMENTO EUROPEU n° 1935/2004 (materiais em con tacto com alimentos)
  - 2002/96/CE (RAEE)

INTRODUÇÃO

- Deste manual, leia apenas as alíneas e capítulos que se referem aos acessórios presentes no seu aparelho.

DISCOS ELÉCTRICOS
ø 145 mm 1,2 kW
ø 180 mm 1,8 kW

Placa de cozedura do tipo "X"

Para a DISPOSIÇÃO DOS DISCOS NO PLANO, veja os modelos representados na figura 1 no final do manual.

Para o ESQUEMA ELÉCTRICO, veja a figura 2 no final do manual.
A potência eléctrica está indicada na chapa de matrícula situada por baixo da placa de cozedura.
Uma cópia da etiqueta de matrícula está aplicada na capa do manual.

INSTALAÇÃO
A instalação deve ser feita por um técnico qualificado, que deverá respeitar as normas de instalação vigentes.
Aconselha-se a leitura atenta destas instruções de uso, pois estas contêm informações importantes que garantem a segurança da instalação. Conserve estas instruções com cuidado.
Após ter retirado a embalagem, verifique se o aparelho não sofreu danos:
- nomeadamente, a placa de cozedura de vidro cerâmico não deve apresentar pontos quebrados nem rachas.

Não deixe os componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) ao alcance de crianças, pois estes materiais representam uma fonte potencial de perigo.

LOCALIZAÇÃO (fig.3)
Coloque a placa numa posição afastada de móveis cujas paredes sejam mais altas do que plano de encaixe da placa. Além disso, se houver uma parede de separação paralela à placa de cozedura, a parede deverá ficar a pelo menos 2 cm por baixo da caixa da placa e será preciso prever uma abertura quadrada de 10 cm de lado por baixo da saída do cabo de alimentação da placa de cozedura.
A placa de vidrocerâmica pode ser encaixada em todos os tipos de móveis (feitos de alvenaria, metal, madeira), desde que estes sejam resistentes a uma temperatura de 120°. As dimensões do corte a fazer no móvel estão indicadas na figura. 3.

FIXAÇÃO
Uma guarnição autocolante (A) é fornecida junto com o aparelho. Esta deve ser colocada por baixo da borda da caixa, o mais próximo possível da mesma (fig. 4). A guarnição deve fazer a volta completa para que a vedação seja perfeita e evite a penetração de humidade por baixo do plano.
Coloque o aparelho na abertura feita no plano de suporte verificando se a guarnição autocolante proporciona uma boa vedação entre a borda da placa e a superfície do móvel (fig. 5) e complete a fixação utilizando os parafusos que prendem os (C) ganchos nas próprias sedes (fig. 6). Se estiver disponível um plano com 4 cm de espessura, os ganchos deverão ser colocados conforme indicado na fig. 7a, ou seja, com a parte mais comprida introduzida na abertura. Por outro lado, se estiver disponível um plano com 3 cm de espessura, os ganchos deverão ser colocados conforme indicado na fig. 7b, e isto é, com a parte curta introduzida no furo.
IMPORTANTE: Evite colocar alimentos ou objectos sensíveis ao calor logo embaixo do fundo da placa.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA
A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser feita por um electricista profissional para que as precauções de segurança necessárias sejam respeitadas.
Antes de efectuar a ligação à rede eléctrica, certifique-se de que:
- a tensão da rede corresponda à tensão indicada na placa de matrícula;
- A rede eléctrica à qual o aparelho será ligado deve ter uma potência suficiente em

relação à potência máxima absorvida pelo aparelho, a qual está indicada na chapa de identificação do mesmo.
- a tomada de ligação à terra seja eficiente.

Se a tomada não for facilmente acessível, o instalador deverá providenciar a colocação de um interruptor omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.
- Se for preciso substituir o cabo, utilize um cabo do tipo H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig. 2).
- Calibragem do dispositivo de segurança: 15 A.

IMPORTANTE:
A substituição do cabo deve ser feita exclusivamente por um técnico qualificado.
Para ligar o cabo à placa de cozedura, proceda conforme indicado abaixo:
- tire os 4 parafusos da caixa;
- desaperte o grampo de fixação do cabo;
- introduza o cabo no respectivo grampo de fixação e ligue o condutor de fase, de terra e o neutro nos bornes correspondentes (ver esquemas na fig. 2);
- feche a caixa apertando os 4 parafusos;
- aperte o grampo de fixação do cabo.

IMPORTANTE: o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos provocados pelo não cumprimento das regulamentações e das normas em vigor. Aconselha-se a verificar se a ligação à instalação de terra do aparelho foi feita de maneia correcta (ver esquemas na fig.2 no final do manual).

RECOMENDAÇÕES
- Todas as intervenções técnicas feitas dentro do aparelho devem ser precedidas pela retirada da ficha da tomada eléctrica.
- A substituição do cabo deve ser feita exclusivamente por um técnico qualificado.

COMO UTILIZAR A PLACA DE COZEDURA

PLACA DE COZEDURA COM VIDRO CERÂMICO
A potência dos discos é controlada por um dispositivo sequencial que garante uma regulação excelente da temperatura de cozedura.
As várias intensidades de calor são graduadas de 1 a 6. Para colocar o manípulo na posição desejada, rode-o para a direita ou para a esquerda.
O accionamento do manípulo de um disco provoca o acendimento da lâmpada piloto de calor residual D (ver a fig. 1). Esta não se apaga até que a temperatura do disco em questão tenha descido abaixo de cerca de 60ºC.
As zonas de cozedura são delimitadas por contornos serigrafados no plano. Para obter um bom rendimento e um consumo de energia proporcional, é indispensável utilizar somente caçarolas e recipientes com fundo espesso e perfeitamente plano (ver fig. 8). O diâmetro do fundo do recipiente deve ser pelo menos igual ao contorno do disco desenhado no plano. Se o fundo do recipiente não cobrir a zona de aquecimento, teremos um desperdício de energia. Melhor ainda se o diâmetro do fundo for um pouco maior da zona de cozedura.
O fundo dos recipientes e o plano de cozedura devem estar limpos e secos. O não cumprimento destes conselhos causaria uma perda de calor e, portanto, de energia.
NOTA:
- A cozedura nunca deve ser feita directamente sobre os discos.
- Aconselhamos começar a cozedura em pleno regime pondo o manípulo na posição 6 e, sucessivamente, colocando-o na posição escolhida para a preparação do alimento.
- Todos os discos estão equipados com um limitador de temperatura que impede o seu aquecimento excessivo, mesmo no caso

de funcionamento de um disco à potência máxima sem estar coberto pela caçarola ou se o fundo do recipiente utilizado não for perfeitamente plano.

Como exemplo, consulte a tabela a seguir lembrando-se, todavia, que é possível ter variações em função da qualidade e da quantidade dos alimentos colocados no forno e do gosto de cada um.

Posição manípulo	Tipo de cozedura
1 - 2	Mantém o calor dos alimentos, molho bechamel, creme
2 - 3	Aquecimento de alimentos
3 - 4	Massa, sopas de verdura, molho de tomate com carne, manutenção da ebulição
4 - 5	Assados, peixe
5 - 6	Verduras a vapor, bifes
6	Grelhados, fritadas, costeleta de carneiro, ferver a água

ATENÇÃO

- A superfície de vidro cerâmica é muito resistente, mas não é infrangível, não devendo ser utilizada para o depósito de nenhum material.
- O choque violento com objectos com pontas ou muito duros pode danificar a superfície.
- Se perceber partes quebradas, rachas ou fendas na superfície de vidro cerâmico, aconselha-se a não utilizar o aparelho, desligar a alimentação eléctrica e contactar o serviço de assistência de imediato.
- Folhas de papel alumínio e recipientes de plástico não devem ser colocados sobre as superfícies quentes.
- Durante o primeiro período de utilização, é possível que o disco libere um cheiro de queimado. Este odor desaparecerá após algumas utilizações do disco.

IMPORTANTE:

Por não serem altas, as crianças podem não ver a lâmpada piloto que indica a presença de calor. Portanto, é preciso tomar cuidado para que não toquem os discos, mesmo se as resistências estiverem desligadas.

LIMPEZA PLACA DE COZEDURA COM VIDRO CERÂMICO

A forma chata do plano de vidro cerâmico facilita muito a sua limpeza em relação às placas de cozedura com discos eléctricos tradicionais. Para remover a sujidade leve e não endurecida, utilize uma folha de papel húmido. Para remover a sujidade mais resistente, é possível utilizar os mesmos métodos de limpeza normalmente adoptados para os vidros e, portanto, produtos de limpeza específicos. Se o conteúdo da caçarola cair no plano, remova o depósito formado utilizando uma espátula. No caso de derramamento de açúcar ou de xarope, é preciso limpar o plano de imediato, antes que estes produtos fiquem caramelizados no vidro. Da mesma maneira. também é preciso remover de imediato qualquer resíduo de papel de alumínio ou de materiais plásticos deixado por objectos indevidamente apoiados na zona de cozedura ainda quente. As manchas de água e os traços de calcário podem ser removidos com vinagre de vinho branco. Não se esqueça de enxaguar a superfície com papel absorvente após a sua utilização.

- Nunca utilize detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para limpeza de fornos, removedores de gordura, produtos para a remoção de ferrugem, detergentes em pó e esponjas abrasivas.
- Evite o depósito de grãos de areia, por exemplo quando descascar as verduras, pois estes poderiam riscar a superfície dos discos.
- Evite arrastar as caçarolas com fundo áspero para não marcar ou até mesmo arranhar o vidro.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Antes de efectuar qualquer intervenção técnica, sempre desligue a alimentação

eléctrica.
- Não use produtos abrasivos para limpar as partes esmaltadas ou cromadas.
- Este aparelho pode ser utilizado somente para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de emprego (por exemplo, para o aquecimento de ambientes, etc.) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

A utilização de aparelhos electrodomésticos exige a observação de algumas normas fundamentais. Nomeadamente:
- A placa de cozedura de vidro cerâmico apresenta uma boa resistência mecânica, suportando pequenos choques acidentais. Se após um choque a placa apresentar partes quebradas ou rachas, aconselha-se a não utilizar o aparelho, desligar a alimentação eléctrica e contactar o revendedor.

Conselhos em caso de anomalias

Antes de contactar o Serviço de Assistência de sua confiança, verifique se:
- a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente
- a lâmpada piloto geral de funcionamento (fig. 1 - C) está acesa.

Se o problema continuar, consulte um técnico qualificado e autorizado que seja capaz de reparar o defeito.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação mal feita ou pela utilização errada da placa de cozedura.

DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES

Fig. A

Esta nota informativa é dirigida exclusivamente aos proprietários de aparelhos que têm o símbolo (Fig. A) representado na etiqueta adesiva dos dados técnicos aplicada no próprio produto (etiqueta com número de série):

Este símbolo indica que o produto está classificado, segundo as normas vigentes, como equipamento eléctrico ou electrónico e que cumpre com o disposto na Directiva 2002/96/CE (RAEE). Como tal, no final da sua vida útil terá obrigatoriamente de ser tratado separadamente do lixo doméstico, entregando-o gratuitamente num centro de recolha selectiva de equipamentos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao revendedor na altura de aquisição de um equipamento equivalente novo.

O utilizador é responsável pela entrega efectiva do aparelho em estruturas de recolha selectiva próprias no fim do seu tempo de vida útil, sob pena de sanção. As sanções a aplicar são as contempladas na legislação sobre eliminação de lixo em vigor.

A recolha selectiva apropriada para o encaminhamento posterior do aparelho para reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível, contribui para evitar os efeitos negativos possíveis sobre o meio ambiente e para a saúde e favorece a reciclagem dos materiais componentes do produto.

Para mais informações sobre os sistemas recolha de disponíveis, contacte o serviço de eliminação de desperdícios local, ou a loja onde adquiriu o produto.

Fabricantes e importadores cumprem as suas responsabilidades individuais de reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível quer directamente, quer mediante participação em sistemas colectivos.

REGULAMENTO EUROPEU n° 1935/2004 - materiais em contacto com alimentos. Informação para os utilizadores.

O símbolo representado na figura, presente na embalagem, indica que os materiais que podem entrar em contacto com os alimentos, neste aparelho, cumprem os requisitos do regulamento europeu n° 1935/2004.
No interior da cavidade do forno, os alimentos poderiam entrar em contacto com: grelhas do forno, pingadeiras, tabuleiros para pastelaria, vidro da porta do forno, borrachas de vedação, paredes do forno.
Na placa de cozinha com: grades, queimadores e própria mesa de trabalho.
Na estufa: com as paredes da própria estufa.

GR Περιεχόμενα Εισαγωγη

Τεχνικά χαρακτηριστικά 42
Εγκατάσταση ..... 42 - 43
Τοποθέτηση 42
Στερέωση 42
Ηλεκτρική σύνδεση 43
Για το χρήστη .....43 - 46
Χρήση των κεραμικών εστιών 43
Καθαρισμός πλατώ κεραμικών εστιών 44
Συμβουλές και προειδοποιήσεις... 44
Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ).....45
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004.....46
Εικόνες .....53 - 54

- Η εταιρία μας, ευχαριστώντας σας που διαλέξατε ένα από τα άριστα προϊόντα μας, θέλει να έχετε από αυτή τη συσκευή την καλύτερη απόδοση, όπως σωστά απαιτείτε με αυτή την αγορά σας. Γι' αυτό σας παρακαλεί να διαβάσετε και να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, λαμβάνοντας υπόψη μόνο εκείνες τις παραγράφους που αφορούν τα αξεσουάρ και τα όργανα που υπάρχουν στη συσκευή σας. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που θα προκληθούν σε αντικείμενα ή άτομα από λανθασμένη εγκατάσταση ή μη σωστή χρήση της συσκευής.
- Εχοντας σαν σκοπό την παραγωγή συσκευών που προσαρμόζονται όλο και περισσότερο στις μοντέρνες τεχνικές, και για μια καλύτερη ποιότητα του προϊόντος, η εταιρία μας επιφυλάσσεται του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις, ακόμα και χωρίς προειδοποίηση, πάντως χωρίς να δημιουργήσει προβλήματα στο κοινό.
- Για τυχόν παραγγελίες ανταλλακτικών, η αίτησή σας στον Αντιπρόσωπο πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό του μοντέλου και τον αριθμό μητρώου της συσκευής που μπορείτε να βρείτε τυπωμένους στην ετικέτα που βρίσκεται κάτω από το πλατώ εστιών.
- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΤΑΙ ΣΤΙΣ ΕΞΗΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:
  - ΕΟΚ 90/396
  - 2006/95/ΕΚ "Χαμηλή Τάση" (αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και ακόλουθες τροποποιήσεις)
  - ΕΟΚ 89/336 (Ραδιοφωνικά παράσιτα)
  - ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004(Επαφή με τρόφιμα)
  - 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Από το παρόν εγχειρίδιο ενδιαφέρουν μόνο οι παράγραφοι και τα κεφάλαια που σχετίζονται με τα εξαρτήματα που παρουσιάζονται στη συσκευή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
Ω 145 mm 1,2 kW
Ω 180 mm 1,8 kW

Πλατώ εστιών τύπου "X"

Για τη ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΠΛΑΤΩ, βλέπε εικόνα 1 στο τέλος του εγχειριδίου.

Για το ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ βλέπε εικόνα 2 στο τέλος του εγχειριδίου.
Η ηλεκτρική ισχύς αναφέρεται στην ετικέτα που είναι τοποθετημένη κάτω από το πλατώ εστιών. Ενα αντίγραφο της πινακίδας είναι κολλημένο στο κάλυμμα του εγχειριδίου.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο άτομο που πρέπει να τηρήσει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης επειδή περιέχουν σημαντικές πληροφορίες που εξασφαλίζουν την ασφάλεια της εγκατάστασης. Φυλάξτε καλά τις παρούσες οδηγίες. Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές:
- ιδιαίτερα, οι κεραμικές εστίες δεν πρέπει να είναι σπασμένες ή ραγισμένες.

Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστιρόλη, κλπ) πρέπει να φυλάγονται μακριά από τα παιδιά επειδή είναι πολύ επικίνδυνα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ (Εικ. 3)
Τοποθετήστε το πλατώ μακριά από έπιπλα που έχουν μια κατακόρυφη επιφάνεια πιο υψηλή από το πλατώ που θα εντοιχίσετε. Επίσης, αν υπάρχει ένα διαχωριστικό παράλληλο ως προς το επίπεδο εργασίας, αυτό πρέπει να βρίσκεται τουλάχιστον 2 cm κάτω από την κασέτα του επιπέδου εστιών και πρέπει να κάνετε ένα τετράγωνο άνοιγμα με πλευρά 10 cm κάτω από την έξοδο του ηλεκτρικού καλωδίου από το επίπεδο εστιών.Το επίπεδο των κεραμικών εστιών μπορεί να εντοιχιστεί σε όλους τους τύπους επίπλων (χτιστά, μεταλλικά, ξύλινα) υπό την προϋπόθεση ότι αντέχουν σε μια θερμοκρασία 120°C. Οι διαστάσεις κοπής του επίπλου φαίνονται στην εικόνα 3.

ΣΤΕΡΕΩΣΗ
Μια αυτοκόλλητη φλάντζα (A) χορηγείται μαζί με τη συσκευή. Αυτή πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το χείλος, όσο το δυνατόν πιο κοντά στο χείλος (εικ. 4). Είναι απαραίτητο η φλάντζα να κάνει ολόκληρο κύκλο για να υπάρχει άριστη στεγανοποίηση. Αυτό αποτρέπει τη διείδυση της υγρασίας κάτω από το πλατώ. Τοποθετήστε τη συσκευή στην οπή του οριζόντιου πάγκου και βεβαιωθείτε ότι η αυτοκόλλητη φλάντζα εξασφαλίζει μια καλή στεγανοποίηση μεταξύ του χείλους του πλατώ και της επιφάνειας του επίπλου (εικ. 5), και τελειώστε τη στερέωση με τις βίδες που στερεώνουν τους γάντζους (C) που βρίσκονται στη βάση τους (εικ. 6). Αν διαθέτετε έναν πάγκο πάχους 4 cm, οι γάντζοι πρέπει να τοποθετηθούν όπως φαίνεται στην εικ. 7a, δηλαδή με το μακρύτερο τμήμα μέσα στο άνοιγμα. Διαφορετικά, αν διαθέτετε έναν πάγκο πάχους 3 cm, οι γάντζοι πρέπει να τοποθετηθούν όπως φαίνεται στην εικ. 7b, δηλαδή με το καντύτερο τμήμα μέσα στο άνοιγμα.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αποφεύγετε να βάζετε τρόφιμα ή αντικείμενα που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα κάτω από τον πάτο του επιπέδου εστιών.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ
Η κύρια ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο-εγκαταστάτη έτσι ώστε να τηρηθούν τα απαραίτητα μέτρα προφύλαξης.
Πριν αρχίσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:
- η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα προσδιορισμού.

- η ηλεκτρική γραμμή στην οποία θα συνδεθεί η συσκευή πρέπει να έχει επαρκή ισχύ σε σχέση με τη μέγιστη απορροφούμενη ισχύ από τη συσκευή που αναφέρεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών.
- η γείωση είναι σωστή.

Σε περίπτωση που η πρίζα βρίσκεται σε απόσταση, ο εγκαταστάτης πρέπει να προβλέψει ένα πολυπολικό διακόπτη με μια απόσταση ανοίγματος των επαφών ίση ή μεγαλύτερη από 3 mm.

- Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου, χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τύπου H05V2V2-F κατάλληλης διατομής (βλέπε σχεδιαγράμματα στην εικ. 2).
- Μέγεθος της διάταξης ασφαλείας: 15 A.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από έναν ηλεκτρολόγο.

Για να συνδέσετε το καλώδιο στο πλατώ εστιών πρέπει να:

- Βγάλετε τις 4 βίδες από το κουτί,
- ξεβιδώσετε το στήριγμα καλωδίου,
- περάσετε το καλώδιο στο στήριγμα και να συνδέσετε τον αγωγό της φάσης, της γείωσης και το ουδέτερο στις ειδικές υποδοχές (βλέπε σχεδιαγράμματα στην εικ. 2),
- κλείσετε το κουτί σφίγγοντας τις 4 βίδες,
- σφίξετε το στήριγμα καλωδίου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη για ζημιές που οφείλονται στη μη τήρηση των ισχυόντων κανονισμών.

Συνιστάται να ελέγξετε αν η γείωση της συσκευής έχει γίνει σωστά (βλέπε διαγράμματα στην εικ. 2 στο τέλος του εγχειριδίου).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση τεχνικής φύσεως στο εσωτερικό της συσκευής, πρέπει να προηγείται η αποσύνδεση του ρευματολήπτη.
- Η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από έναν ηλεκτρολόγο.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΠΛΑΤΩ ΕΣΤΙΩΝ

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ισχύς των εστιών ρυθμίζεται από μία διάταξη που εξασφαλίζει μια άριστη ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Οι διαφορετικές εντάσεις θερμότητας είναι διαβαθμισμένες από το 1 έως το 6. Ο διακόπτης μπορεί να τοποθετηθεί στην επιθυμητή θέση περιστρέφοντάς τον προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Οταν επεμβαίνετε στο διακόπτη μιας εστίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία της υπολειπόμενης θερμότητας D (βλέπε εικ. 1) και θα σβήσει μόνον όταν η θερμοκρασία της συγκεκριμένης εστίας πέσει κάτω από τους 60°C περίπου.

Οι ζώνες μαγειρέματος καθορίζονται από τα περιγράμματα που είναι σχεδιασμένα στο πλατώ. Για να έχετε μια καλή απόδοση και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη των οποίων ο πάτος να είναι παχύς και εντελώς επίπεδος (βλέπε εικ. 8). Η διάμετρος του πάτου του σκεύους πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με τα περιγράμματα που είναι σχεδιασμένα στο πλατώ. Αν ο πάτος του σκεύους δεν καλύπτει τη θερμαινόμενη ζώνη, έχουμε απώλεια ενέργειας. Θα ήταν καλύτερο να είναι ελαφρώς μεγαλύτερος.

Ο πάτος των σκευών και οι εστίες μαγειρέματος πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές. Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να επιφέρει απώλεια θερμότητας και επομένως ενέργειας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Μη μαγειρεύετε ποτέ απευθείας πάνω στις εστίες.
- Συνιστάται να αρχίσετε το μαγείρεμα από τη θέση 6 (μέγιστη ισχύς) και μετά να γυρίσετε το διακόπτη στην κατάλληλη θέση για την προετοιμασία.
- Ολες οι εστίες είναι εφοδιασμένες με έναν περιοριστή θερμοκρασίας που δεν επιτρέπει την υπερθέρμανση, ακόμα και σε περίπτωση λειτουργίας της μιας εστίας στο μέγιστο

χωρίς σκεύος ή τη χρήση σκευών χωρίς επίπεδο πάτο.

Ενδεικτικά μπορείτε να συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα, υπενθυμίζοντας ότι μπορεί να υπάρξουν διαφορές που οφείλονται στην ποιότητα και στην ποσότητα των φαγητών που ψήνετε και στα γούστα του καθενός.

Θέση διακόπτη	Τύπος μαγειρέματος
1 - 2	Διατηρεί ζεστή, μπεσαμέλ, κρέμες
2 - 3	Ζέσταμα φαγητών
3 - 4	Ζυμαρικά, μανέστρα λαχανικών, ραγού, για τη διατήρηση του βρασμού
4 - 5	Ψητά, ψάρια
5 - 6	Λαχανικά στον ατμό φιλέτα,
6	Ψήσιμο στη σχάρα, τηγάνισμα, κοτολέτες αρνιού, για να βράσετε νερό

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Η κεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά δεν είναι άθραυστη και δεν πρέπει να την χρησιμοποιείτε για να ακουμπάτε οτιδήποτε επάνω.
- Ενα βίαιο χτύπημα με μυτερά ή πολύ σκληρά αντικείμενα μπορεί να την καταστρέψει.
- Αν μετά από κάποιο χτύπημα το πλατώ παρουσιάσει σπάσιμο, ράγισμα ή ρωγμή συνιστάται να σταματήσετε τη χρήση του, να το αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική τροφοδοσία και να απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης.
- Σε ζεστές επιφάνειες δεν πρέπει να τοποθετούνται φύλλα αλουμινίου ή πλαστικά σκεύη.
- Κατά την πρώτη περίοδο λειτουργίας το πλατώ μπορεί να εκπέμπει οσμή καμένου. Αυτή θα εξαφανιστεί μετά από μερικές χρήσεις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Τα παιδιά, λόγω του ύψους τους, κινδυνεύουν να μην δουν την ενδεικτική λυχνία θερμότητας. Γι' αυτό πρέπει να προσέχετε να μην ακουμπούν τα χέρια στις εστίες, ακόμα και αν οι αντιστάσεις είναι σβηστές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΑΤΩ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Το επίπεδο σχήμα του πλατώ με κεραμικές εστίες διευκολύνει σημαντικά τον καθαρισμό σε σχέση με τα πλατώ με παραδοσιακές εστίες. Η ελαφριά βρομιά που δεν έχει κάνει κρούστα αφαιρείται με ένα υγρό χαρτί κουζίνας. Για να αφαιρέσετε επίμονες βρωμιές μπορείτε να εφαρμόσετε τις ίδιες μεθόδους καθαρισμού που είναι κατάλληλες για κρύσταλλα και να χρησιμοποιήσετε ειδικά προϊόντα. Σε περίπτωση που χυθεί το περιεχόμενο του σκεύους στο πλατώ, αφαιρέστε το με μία σπάτουλα. Αν χυθεί ζάχαρη ή σιρόπι πρέπει να τα αφαιρέσετε αμέσως πριν καραμελοποιηθούν πάνω στο κρύσταλλο. Με τον ίδιο τρόπο χρειάζεται να αφαιρέσετε αμέσως κάθε υπόλειμμα από αλουμινόχαρτο ή από πλαστικά υλικά που άφησαν αντικείμενα που ακουμπήσατε κατά λάθος στην περιοχή μαγειρέματος που ήταν ακόμα ζεστή. Οι λεκέδες νερού και τα άλατα μπορούν να αφαιρεθούν με ξίδι ή λευκό κρασί. Να θυμάστε πάντα να ξεπλένετε και στεγνώνετε την επιφάνεια με απορροφητικό χαρτί μετά τη χρήση.

- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικά όπως σπρέυ για φούρνους, που αφαιρούν τα λίπη, προϊόντα που αφαιρούν τη σκουριά, γυαλιστικά σε σκόνη και σκληρά σφουγγαράκια.
- Αποφύγετε να επικαθίσουν κόκκοι άμμου π.χ. κατά τον καθαρισμό των λαχανικών επειδή μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια.
- Αποφύγετε να σέρνετε σκεύη με τραχύ πάτο γιατί μπορούν να χαράξουν το κρύσταλλο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση τεχνικής φύσεως πρέπει να προηγείται η αποσύνδεση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τα σμαλτωμένα ή

επιχρωμιωμένα τμήματα.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για μαγείρεμα. Οποιαδήποτε άλλη χρήση αυτής (π.χ. θέρμανση χώρων, κλπ.) θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.

Η χρήση ηλεκτρικών οικιακών συσκευών επιφέρει την τήρηση κάποιων βασικών κανόνων. Ειδικότερα:
- το πλατώ των κεραμικών εστιών παρουσιάζει καλή μηχανική αντίσταση και επομένως αντέχει σε ελάχιστα τυχαία χτυπήματα. Αν μετά από κάποιο χτύπημα το πλατώ παρουσιάσει σπάσιμο, ράγισμα ή ρωγμή συνιστάται να σταματήσετε τη χρήση του, να το αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική τροφοδοσία και να απευθυνθείτε στο κατάστημα πώλησης.

Συμβουλές που πρέπει να ακολουθήσετε σε περίπτωση ανωμαλιών

Πριν απευθυνθείτε στο Σέρβις ελέγξτε αν:
- ο ρευματολήπτης είναι σωστά τοποθετημένος στην πρίζα του ρεύματος
- η γενική ενδεικτική λυχνία λειτουργίας είναι αναμμένη (βλέπε εικ. 1 - C).

Αν το πρόβλημα συνεχιστεί, συμβουλευτείτε έναν έμπειρο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό, που να είναι σε θέση να επισκευάσει τη βλάβη.

Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές σε άτομα ή αντικείμενα που προκλήθηκαν από κακή εγκατάσταση ή από μη σωστή χρήση του πλατώ εστιών.

ΟΔΗΓΊΑ 2002/96/ΕΚ (ΑΠΌΒΛΗΤΑ ΗΗΕ): ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΉΣΤΕΣ

Εικ. Α

Η παρούσα πληροφόρηση απευθύνεται αποκλειστικά και μόνο στους κατόχους συσκευών με το σύμβολο (Εικ. Α) στην αυτοκόλλητη ετικέτα όπου αναγράφονται τα τεχνικά στοιχεία, που είναι κολλημένη στο ίδιο το προϊόν (ετικέτα με τον αριθμό μητρώου):

Το σύμβολο αυτό δείχνει ότι το προϊόν έχει ταξινομηθεί, βάσει των ισχυόντων κανονισμών, ως ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή και συμμορφώνεται με την Οδηγία 2002/96/ΕΚ (Απόβλητα ΗΗΕ) συνεπώς, στο τέλος της χρήσιμης ζωής του, πρέπει υποχρεωτικά να γίνεται ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απορρίματα, παραδίδοντάς το δωρεάν σε ένα κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής για ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές ή επιστρέφοντάς την στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας νέας ισοδύναμης συσκευής.

Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την απόδοση της συσκευής στο τέλος ζωής της στις κατάλληλες δομές συλλογής, με ποινή τις κυρώσεις που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία περί των απορριμάτων.

Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή με σκοπό το ξεκίνημα ενός νέου κύκλου της συσκευής που έχει απορριφθεί για ανακύκλωση, για επεξεργασία και απόρριψη συμβατές προς το περιβάλλον, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και ευνοεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένο το προϊόν.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία απόρριψης απορριμάτων ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς ανταποκρίνονται στην ευθύνη τους για ανακύκλωση, επεξεργασία και απόρριψη συμβατά με το περιβάλλον, τόσο άμεσα όσο και συμμετέχοντας σε ένα συλλογικό σύστημα.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 – υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
Πληροφόρηση των χρηστών.

Το σύμβολο που υποδεικνύεται στην εικόνα, το οποίο υπάρχει επάνω στη συσκευασία, δείχνει ότι τα υλικά που μπορούν να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, στο προϊόν αυτό, είναι συμβατά με αυτά που προβλέπονται από τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004.
Εντός της κοιλότητας του φούρνου τα τρόφιμα μπορεί να έλθουν σε επαφή με: σχάρες φούρνου, λεκάνες ψησίματος για τη συλλογή λίπους, πλάκες ζαχαροπλαστικής, τζάμι πόρτας φούρνου, ελαστικά παρεμβύσματα, σούβλες ψητών, τοιχώματα φούρνου,
Στις επιφάνειες εργασίας με: σχάρες, καυστήρες και την ίδια την βάση εργασίας.
Στο συρτάρι θέρμανσης των τροφίμων με τα ίδια τα τοιχώματα.

ES Índice Introducción

Características técnicas 48
Instalación ..... 48 - 49
Ubicación 48
Fijado 48
Conexión elèctrica 48
Para el usuario ..... 50 - 52
Uso de la encimera vitrocerámica .. 50
Limpieza encimera vitrocerámica ... 51
Consejos y advertencias 51
Directiva 2002/96/CE (RAEE) 52
Reglamento Europeo 1935/2004 52
Figuras ..... 53 - 54

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calientaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.
- APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:
  - CEE 90/396
  - 2006/95/CE Baja Tensión (sustituye la Directiva 73/23/CEE y sus sucesivas modificaciones)
  - CEE 2004/108 (Radiorruidos)
  - Reglamento Europeo n° 1935/2004 (materiales en contacto con alimentos)
  - 2002/96/CE (RAEE)

ADVERTENCIA
- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

PLACAS ELÉCTRICAS

ø 145 1,2 kW - Placa normal
ø 180 1,8 kW - Placa normal

Cocinas de tipo " X "

Sobre la DISPOSICIÓN DE PLACAS ELÉCTRICAS EN LA ENCIMERA, ver los modelos representados en la figura 1 del final del manual.

Sobre el ESQUEMA ELÉCTRICO, ver la figura 2 del final del manual.
La placa de registro indica la potencia eléctrica. La placa está situada en el interior del calientaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.

INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por una persona calificada que deberá respetar las normas de instalación vigentes.
Se recomienda leer atentamente estas instrucciones para el uso, considerando que contienen informaciones importantes que garantizan la seguridad de la instalación. Conservar con cuidado estas instrucciones.
Luego de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato no este dañado:
- en particular, la placa de cocción en vitroceramica no debe presentar roturas ni fisuras.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de los niños en cuanto representan una fuente de potencial peligro.

UBICACIÓN (fig. 3)

Posicionar la placa lejos de muebles que presenten una pared más alta del plano de encastre. Además, si existe una pared de separación paralela al plano de trabajo, esta debe encontrarse como mínimo 2 cm por debajo de la caja de la placa y hay que preveer una abertura cuadrada de 10 cm de lado debajo de la salida del cable de alimentación de la placa.

La placa en vitroceramica puede ser encastrada en todo tipo de muebles (cemento, metal, madera) siempre y cuando resistan temperaturas de 120° C. Las dimensiones del corte del mueble se pueden ver en la figura 3.

FIJADO

Un burlete auto-adhesivo (A) se entrega junto al aparato. Este debe ser colocado bajo el borde del cajón, lo más cerca posible del borde (fig. 4). Es necesario que el burlete realice la vuelta completa para obtener una fijación perfecta. Esto evita que la humedad penetre bajo la placa.
Colocar el aparato en el hueco del plano asegurandose que el burlete adhesivo ofrezca una buena fijación entre el borde de la placa y la superficie del mueble (fig. 5), y terminar la fijación con los tornillos que fijan los estribos (C) colocados en su lugar (fig. 6). Si se dispone de un plano con 4 cm de espesor los estribos van posicionados como se ve en la fig. 7a, osea con la parte más larga introducida en la abertura. En el caso que se disponga de un plano de un espesor de 3 cm, los estribos van posicionados como indicado en la fig. 7b, es decir con la parte corta introducida en la perforación.
IMPORTANTE: Evitar colocar alimentos o elementos que sufran el calor inmediatamente bajo en fondo de la placa.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

La conexión eléctrica principal debe realizarla un electricista o instalador profesional para que se respeten las precauciones necesarias.
Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:
- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

A menos que el aparato este equipado con un cable de alimentación provisto de una clavija y la misma permanezca accesible después de la instalación, el instalador

debe colocar un interruptor de corte omnipolar con una distancia de apertura de contactos igual o superior a 3 mm.

Si el aparato esta equipado con un cable sin clavija, la conexión se puede hacer añadiéndole una clavija normalizada ó directamente con una regleta de conexión. Al hacer la conexión tenga en cuenta que:

- el cable amarillo-verde debe conectarse a la toma de tierra:
- el cable azul al neutro:
- el cable marrón a la fase:
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C:
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).

Tamaño del dispositivo de seguridad: 15 A

IMPORTANTE:

La sostitución del cable debe ser efectuada exclusivamente por un técnico calificado.

Para conectar el cable a la placa de cocción proceder de la siguiente manera:

- Quitar los 4 tornillos del cajón;
- Aflojar el fija cable;
- Introducir el cable en el fija cable y conectar el conductor de fase, de tierra y el neutro en las relativas endiduras (ver esquema en la fig. 2);
- Cerrar nuevamente el cajón ajustando los 4 tornillos;
- Ajustar el fija cable.

IMPORTANTE: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

ADVERTENCIAS

- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica.

USO DE LA COCINA

USO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

La potencia de las placas está dosificada por un dispositivo secuencial que garantiza una excelente regulación de la temperatura de cocción.

La intensidad del calor está graduada del 1 al 6. El mando puede colocarse en la posición deseada girándolo hacia la derecha o hacia la izquierda.

Cuando una de las placas está caliente se enciende el testigo E (ver fig. 1), que sólo se apagará cuando la temperatura de todas las zonas de cocción sea inferior a 60º C.

Las cuatro zonas de cocción están delimitadas por los contornos serigrafiados sobre la encimera. Para obtener el mejor rendimiento y un consumo de energía proporcionado, es indispensable que utilice exclusivamente ollas y utensilios de fondo grueso y perfectamente plano (ver fig. 3). El diámetro del fondo del recipiente debe ser, como mínimo, igual al contorno marcado sobre la encimera. Si el fondo del recipiente no cubre la zona de calor se malgasta energía. Es mejor que el recipiente sea un poco más grande.

Tanto el fondo del recipiente como la encimera deben estar limpios y secos. La inobservancia de estos consejos comporta na pérdida de calor y, en consecuencia,también de energía.

NOTA

- No cocinar jamás directamente sobre las placas.
- Con las placas radiantes, para ganar un poco de tiempo, se puede empezar a cocinar en la posición 6, a régimen máximo,llevando después el mando a la posición seleccionada.
- Todas las placas tienen un dispositivo que limita la temperatura e impide que se recalienten las placas, incluso en caso de funcionamiento a régimen máximo sin ningún tipo de recipiente sobre la placa o si se utilizan recipientes cuyo fondo no es completamente plano.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

Posición del mando	Tipo de cocción
1 - 2	Mantenimiento del calor, besamel, crema.
2 - 3	Calentamiento de los alimentos.
3 - 4	Pasta, menestra de verduras,guisado.
4 - 5	Ebullición, asados.
5 - 6	Verduras al vapor, bistec, pescado.
6	Parrilladas, frituras, costillas de cordero.

ATENCIÓN:

- La superficie vitrocerámica es muy resistente pero no es irrompible, por lo que no debe depositarse nada sobre ella.
- Puede dañarse si se golpea violentamente con objetos puntiagudos o muy duros.
- Si advierte alguna grieta o fisura, le aconsejamos que apague la cocina y se ponga en contacto inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica.
- No dejar papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre las superficies calientes.
- Las primeras veces, es posible que la encimera huela a quemado, pero este olor desaparecerá después de haberla utilizado varias veces.

IMPORTANTE:

Es posible que los niños, debido a su baja estatura, no puedan ver el testigo que indica que las placas todavía están calientes.

No permitir que apoyen las manos sobre las placas aunque las resistencias estén apagadas.

LIMPIEZA ENCIMERA VITROCERÁMICA
La forma plana de la encimera vitrocerámica facilita enormemente la limpieza respecto a las encimeras de placas tradicionales. La suciedad ligera que no está incrustada, se quita con una hoja de papel húmedo. Para quitar la suciedad más resistente, utilizar los métodos tradicionales para limpiar cristales y productos específicos. Si el contenido del recipiente se derrama sobre la encimera, quitar el depósito que se forma con una espátula. Si se vierte azúcar o jarabe, quitarlo inmediatamente antes de que se caramelicen sobre el vidrio. Eliminar también inmediatamente los restos de aluminio o de plástico que pueden quedar depositados a consecuencia de dejar sobre las placas todavía calientes objetos de plástico o papel de aluminio. Puede eliminar los restos de cal y el halo de agua que puede formarse sobre la encimera, con vinagre de vino blanco.
Acuérdese de enjuagar y secar la superficie con papel absorbente después de utilizarla.
No utilizar en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos, como pulverizadores para hornos, desengrasadores, productos para eliminar el óxido de hierro, detergentes en polvo o esponjas abrasivas. Procurar que no caigan granitos de arena, al pelar verduras por ejemplo, ya que podrían rayar la superficie. No arrastrar recipientes de fondo áspero que podrían dejar marcas en el vidrio e incluso rayarlo.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES
- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calientaplatos para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o condetergentes no abrasivos.
- No usar abrasivos para limpiar las partes esmaltadas o cromadas.
- Este aparato solamente puede utilizarse para cocinar. Cualquier otro uso que pudiera hacerse del mismo (por ejemplo para caldear ambientes, etc.) es impropio y peligroso.
- No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.

Para utilizar electrodomésticos deben respetarse algunas normas fundamentales.
Especialmente:
- la encimera vitrocerámica tiene una buena resistencia mecánica y soporta pequeños golpes accidentales. Si después de un golpe se advierten fisuras o grietas en la encimera, le aconsejamos que no utilizarla, desenchufar la conexión eléctrica y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos en casos de avería
Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, comprobar que:
- el enchufe esté colocado correctamente en la toma de corriente
- el testigo general de funcionamiento esté encendido.
Si el problema continúa, llamar a un técnico cualificado y autorizado que pueda reparar la avería.
Si la luz del horno no funciona:
- quitar la conexión de la alimentación eléctrica. Sacar el vidrio de protección que se encuentra en el interior del horno, al fondo, y sustituir la bombilla.
Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Fig. A

Esta información le será útil al usuario sólo en caso de que el símbolo ilustrado en la (Fig. A) figure en la etiqueta adhesiva aplicada al producto (etiqueta de matrícula) en la que rezan los datos específicos del propio producto:

Este símbolo indica que el artículo está catalogado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y resulta conforme con la Directiva EU 2002/96/CE (RAEE), por lo que, al término de su vida útil, obligatoriamente, deberá ser tratado por separado de los residuos domésticos y ser depositado gratuitamente en un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o bien devuelto al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente.

El usuario será responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida correspondientes, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de eliminación de residuos.

La adecuada recogida selectiva para la posterior destinación del aparato en desuso al reciclado, tratamiento y eliminación compatible con el respeto al medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto.

Para más información acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que se haya efectuado la adquisición.

Los productores y los importadores cumplen con sus responsabilidades en relación con el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatibles con el medio ambiente tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

REGLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos. Información para los usuarios.

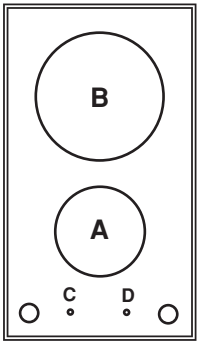
El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo n° 1935/2004.

En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno.

En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera.

En el compartimiento calientaplatos, con las propias paredes.

Figure/Figures/Figures/Рисунки/Figuras/Εικόνες/Figuras



A = PIASTRE ELETTRICHE / PLAQUES ÉLECTRIQUES / ELECTRIC PLATES / ELEKTRO-KOCHZONEN / ELEKTRISCHE PLAATJES / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ / DISCOS ELÉCTRICOS / ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ / PLACA ELECTRICASø 145

B = PIASTRE ELETTRICHE / PLAQUES ÉLECTRIQUES / ELECTRIC PLATES / ELEKTRO-KOCHZONEN / ELEKTRISCHE PLAATJES / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ / DISCOS ELÉCTRICOS / ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ / PLACA ELECTRICAS ø 180

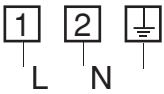
C = SPIA GENERALE DI FUNZIONAMENTO / VOYANT GÙNÙRAL DE FONCTIONNEMENT / MASTER PILOT / BETRIEBSKONTROLLAMPE / ALGEMENE CONTROLELAMPJE / лампочка функционирования / LÂMPADA DE FUNCIONAMENTO / λυχνία λειτουργίας

D = SPIA CALORE RESIDUO / VOYANT CHALEUR RESIDUELLE / RESIDUAL HEAT WARNING LIGHT / RESTWÄRMEANZEIGE / CONTROLELAMPJE RESTWARMTE / ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА/ LÂMPADA DE CALOR RESIDUAL / ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ/PILOTO RESIDUO DE CALOR

①

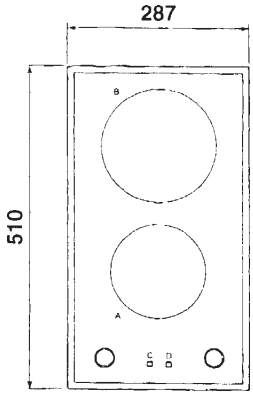
SCHEMA DI COLLEGAMENTO
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
CONNECTION DIAGRAM
ANSCHLUSSPLAN
AANSLUITSCHEMA
СХЕМА СВЯЗИ
ESQUEMA DE LIGAÇÃO
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
QUADRO DE CONEXIONES

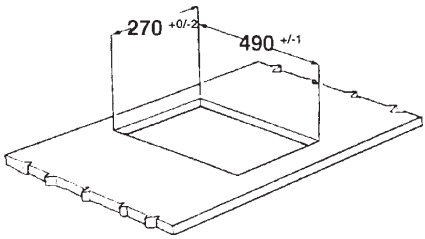
230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE / ZWEIPHASIG / TWEEFASIG / ДВУХФАЗНЫЙ/ BIFÁSICO / ΔΙΦΑΣΙΚΟ/ BIFASICO



Sez. cavo
Section câble
Wire gauge
Leiterquerschnitt
Doorsneede kabel
Сечение кабеля
Sec. cabo
Διατ. καλώδιου:
2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²

②





③

Figure/Figures/Figures/Рисунки/Figuras/Εικόνες/Figuras